

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Освітня програма	32642 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

ID	ідентифікатор
ВСП	відокремлений структурний підрозділ
ЄДЕБО	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
ЗВО	заклад вищої освіти
ОП	освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	187
Повна назва ЗВО	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Ідентифікаційний код ЗВО	34606048
ПІБ керівника ЗВО	Приступа Євгеній Никодимович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://www.ldufk.edu.ua

2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО

<https://registry.edbo.gov.ua/university/187>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	32642
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст»
Термін навчання на освітній програмі	3 р. 10 міс.
Форми здобуття освіти на ОП	заочна, очна денна
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Факультет туризму, факультет післядипломної та заочної освіти, факультет фізичної терапії та ерготерапії, факультет педагогічної освіти, факультет фізичної культури і спорту
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Львів, вул. Костюшка, 11
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	51463
ПІБ гаранта ОП	Голод Андрій Петрович
Посада гаранта ОП	доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	holod@ldufk.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-856-29-06
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Підготовка бакалаврів зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" була започаткована у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського (далі - ЛДУФК) у 2016 році. Тоді ж на основі галузевих стандартів вищої освіти України (напрямок підготовки 140101 "Готельно-ресторанна справа") була розроблена та введена в дію з 1.09.2016 відповідна освітньо-професійна програма. Однак з огляду на внесення змін до Закону України "Про вищу освіту" (2017), а також розроблення і схвалення (підкомісія НМК з транспорту та сервісу Науково-методичної ради МОН України) проекту Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа", у 2019 році була розроблена і набула чинності нова освітня програма "Готельно-ресторанна справа" (далі - ОП), за якою і здійснюється підготовка бакалаврів зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" на теперішній час. Важливу роль у процесі перегляду освітньої програми відіграло створення у структурі факультету туризму ЛДУФК у 2018 році окремої профільної випускової кафедри (готельно-ресторанного бізнесу), науково-педагогічні працівники якої і стали основою проектної групи. Ключові риси розробленої у 2019 році ОП - врахування компетентностей передбачених у проекті Стандарту вищої освіти у її компонентній структурі, а також забезпечення можливості повністю вільного вибору студентами 25% навчальних дисциплін. З ініціативи проектної групи до структури ОП введено навчальні дисципліни "Основи індустрії гостинності", "Основи дизайну та інженерної графіки", "Сталий розвиток індустрії гостинності", внесено зміни до обсягу та форм контролю окремих компонентів з метою забезпечення оновленого переліку програмних компетентностей та результатів навчання. За рекомендаціями стейкхолдерів до структури ОП було також включено низку нових навчальних дисциплін, таких як "Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі", "Інвестування готельно-ресторанного бізнесу" та ін. Освітня програма була погоджена із студентським самоврядуванням факультету туризму, а також отримала позитивні рецензії роботодавців (готельно-ресторанний комплекс "Гелікон", ресторан "Ореп"). Впродовж 2019-2020 н.р. на чинну ОП надходили відгуки від стейкхолдерів (роботодавці, студенти), свої пропозиції щодо її удосконалення подавали науково-педагогічні працівники групи забезпечення, що, разом із затвердженням 4.03.2020 р. Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа", зумовило необхідність розроблення проекту нової освітньої програми, який оприлюднений на сайті університету для обговорення.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року та набір на ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД		ОД	
			ОД	3	ОД	3
1 курс	2019 - 2020	82	66	4	0	0
2 курс	2018 - 2019	47	38	1	0	0

3 курс	2017 - 2018	83	71	5	0	0
4 курс	2016 - 2017	63	51	6	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	32642 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	40961 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	53237	5613
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	53219	5594
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	18	18
Приміщення, здані в оренду	44	42

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	32642_osvitnia_prohrama.pdf	8CydrudU94NFr4+vVtgxLZSSPdvIz8WsC91+BjRfBu8=
Навчальний план за ОП	32642_navchalnyi_plan.pdf	18Ggxuln8vAuco3m8Z/w3FYIzYu0PKGVZLYRxxUj5o0=
Рецензії та відгуки роботодавців	32642_retsenziya_Helikon.pdf	TiCO5i+fuUu7YAMoRGRvWpwiknDlIp53xukLsqhRn2k=
Рецензії та відгуки роботодавців	32642_retsenziya_OPEN.pdf	TV/jpYXAZD+mKNbwxCmGlefce7teHMDLU6cITLCwOck=

1. Проектування та цілі освітньої програми

Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?

Головна ціль ОП - підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і спеціальними компетентностями для ефективної організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, а також соціальними навичками, що будуть актуальними для працівників індустрії гостинності у найближчому майбутньому.

Унікальність ОП має 4 головні аспекти.

- ОП зорієнтована на пріоритетність практичної підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи. Це відображено і у структурі ОП, де практична підготовка передбачена кожного року навчання, і у регулярному використанні таких форм проведення занять як навчальні екскурсії, практичні роботи на виробництві, і у залученні до них фахівців-практиків.
- Для забезпечення комунікативних компетентностей та соціальних навичок майбутніх фахівців ОП передбачено впродовж 5 семестрів вивчення дисципліни "Іноземна мова (за проф. спрямуванням)".
- Під час розробки та реалізації ОП враховано регіональний аспект (залучення роботодавців регіону, практична підготовка з фокусом на майбутнє працевлаштування випускників у готелях і ресторанах Львова та області).
- При її розробленні враховано профіль ЛДУФК як спортивного вишу у контексті набуття здобувачами унікальних навичок організації обслуговування груп спортсменів та глядачів змагань. У структурі ОП цей аспект також відображено віднесенням до обов'язкових її компонентів дисципліни "Фізичне виховання (за видами спорту)".

Продемонструйте, із посиланням на конкретні документи ЗВО, що цілі ОП відповідають місії та стратегії ЗВО

Цілі ОП відповідають місії та стратегії університету, висвітленим у Статуті

[https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Statut%203%20boberskogo%20lviv%20\(25-01-2019\)%20do%20druku%20\(2\).pdf](https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Statut%203%20boberskogo%20lviv%20(25-01-2019)%20do%20druku%20(2).pdf) та Стратегії розвитку ЛДУФК ім. І. Боберського на період 2019-2029 рр.

<https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Strategija%20rozvitku%2003%2020.pdf>

Зокрема, ОП розроблена з урахуванням таких принципів, що викладені у п. 2.3 Статуту університету, як:

- нерозривність процесів навчання, науково-дослідної роботи і практичної підготовки;
- побудова освітніх програм на компетентнісній основі відповідно до рівнів Національної рамки кваліфікацій;
- формування національних і загальнолюдських цінностей;
- функціонування й подальший розвиток багатокладності й варіантності освіти, що передбачає створення можливостей для широкого вибору форм і змісту освіти та ін.

Серед цілей розвитку ЛДУФК, відповідно до Стратегії, - утвердження Університету як провідного освітнього та інноваційного центру у сфері фізичної культури, спорту, охорони здоров'я, галузі обслуговування, галузі культури і мистецтва. У рамках реалізації цієї цілі визначено кілька напрямів, зокрема у сфері освіти (п. 4.1 Стратегії), які корелюють із принципами розробки та впровадження ОП.

Цілі ОП також відповідають таким стратегічним напрямкам розвитку ЛДУФК у сфері виховної роботи як:

- формування свідомого, творчого ставлення до праці, навчання, оволодіння професією;
- розвиток самостійності та ініціативності у студентів, залучення їх до активної участі у громадському житті (п. 4.4.).

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП:

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

ОП орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а отже, відповідає інтересам майбутніх випускників - бакалаврів з готельно-ресторанної справи.

Під час розроблення ОП було враховано пропозиції студентського самоврядування факультету туризму, а також студентів спеціальності "Готельно-ресторанна справа" щодо збільшення обсягу та урізноманітнення форм і методів практичної підготовки. Впродовж реалізації ОП студенти також подавали пропозиції змін у ній, як у вигляді листів-звернень, так і усно. Проводилися опитування щодо задоволеності здобувачів освіти окремими компонентами ОП. Усі пропозиції та побажання були обговорені на засіданні випускової кафедри і враховані у проєкті нової освітньої програми та в організації освітнього процесу в поточному навчальному році.

- роботодавці

Роботодавці передусім зацікавлені у якісній підготовці фахівців із практичним ухилом, що дало б змогу з мінімальними затратами інтегрувати нових працівників у персонал закладу. З огляду на інтереси роботодавців, ОП передбачені набуття студентами широкого кола спеціальних (фахових) компетентностей, що необхідні працівникові сучасної індустрії гостинності, а також достатній обсяг практичної підготовки. Як свідчать отримані рецензії, роботодавці позитивно оцінюють зміст і структуру ОП.

- академічна спільнота

Академічна спільнота ЛДУФК брала участь у розробленні ОП шляхом подання робочій групі пропозицій щодо включення до ОП окремих компонентів, їх обсягу та форм контролю. При формуванні переліку дисциплін вільного вибору студента враховувалися побажання профільних кафедр.

Особливу роль у процесі формування ОП відігравала створена у 2018 році випускова за спеціальністю кафедра готельно-ресторанного бізнесу, на засіданнях якої обговорювалися усі пропозиції щодо формування компетентностей, результатів навчання, структури освітніх компонентів ОП.

Під час розроблення ОП було враховано й досвід інших ЗВО України, де ведеться підготовка бакалаврів за спеціальністю "Готельно-ресторанна справа", а також іноземних закладів (The Pennsylvania State University, Варненски свободен университет "Черноризец Храбър", Wyższa Szkoła Menedżerska w Warszawie).

- інші стейкхолдери

ОП орієнтована не лише на здобувачів вищої освіти, а й на абітурієнтів, які не тільки через сайт університету, сторінки у соцмережах кафедри готельно-ресторанного бізнесу, а й під час навчально-наукових заходів, зустрічей, майстер-класів у доступній формі мають змогу ознайомитися з структурою та особливостями ОП. Відповідно до укладеної угоди, налагоджується співпраця між Львівською обласною МАН і ЛДУФК ім. І. Боберського.

У процесі реалізації ОП за посередництвом кураторів груп, відповідно до затвердженого Положення (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/kurator%2019%2003%201.pdf) здійснюється взаємодія з батьками здобувачів.

Продемонструйте, яким чином цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці

Сучасний етап розвитку готельно-ресторанного бізнесу характеризується посиленням ролі комунікацій та інформаційних технологій, що вимагає формування відповідних фахових компетентностей. З огляду на це, актуальним є включення до ОП таких результатів навчання як:

- володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності;
 - здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу;
 - здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя;
 - здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.
- Актуальною проблемою розвитку індустрії гостинності, що потребує вирішення, зокрема в Україні, є необхідність формування систем управління якістю готельно-ресторанних послуг. Необхідні для вирішення цієї проблеми знання і вміння забезпечують такі результати навчання за ОП як здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності; розуміння біохімічних та мікробіологічних основ якості та безпечності продукції та послуг індустрії гостинності.

Продемонструйте, яким чином під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст

У процесі розроблення ОП було враховано основні напрями Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року (схвалена розпорядженням КМУ від 16 березня 2017 р. № 168-р). Зокрема, цілі ОП відповідають напрямку "удосконалення системи професійної підготовки фахівців сфери туризму та курортів та інших сфер діяльності, пов'язаних із туризмом, що сприятиме підвищенню рівня професійної підготовки фахівців у сфері туризму та курортів та якості обслуговування споживачів туристичних послуг". Напряму "впровадження міжнародної системи якості послуг..." відповідають такі результати навчання за ОП як РН 22, РН 23; напрямку "формування позитивного іміджу України як привабливої для туризму країни, що сприятиме збільшенню туристичних потоків до України" - РН 7, РН 8, РН 17, РН 19, РН 20.

Незважаючи на те, що підготовка бакалаврів зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" ведеться для потреб індустрії гостинності України загалом, регіональний контекст, безумовно, також враховано під час розроблення та реалізації ОП. У Львівській області зосереджена значна кількість закладів готельно-ресторанного господарства, у тому числі високого рівня та якості обслуговування. Шляхами активізації потенціалу готельно-ресторанного сектору є залучення інвесторів та модернізація об'єктів інфраструктури, що дало змогу орієнтуватися у питаннях розроблення та удосконалення ОП та залучення до її реалізації в контексті практичної підготовки, саме на суб'єктів індустрії гостинності регіону.

Продемонструйте, яким чином під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм

Під час розроблення ОП було враховано досвід провідних вітчизняних ЗВО, в яких готують бакалаврів з готельно-ресторанної справи, - Національного університету харчових технологій (<https://drive.google.com/file/d/1tr1hrposbVbDYHia3XLCzYztall-LWzm/view>), Одеської національної академії харчових технологій (<http://nv.onaft.edu.ua/opp/241b-grs2016.pdf>), а також регіонального ЗВО - Львівського торговельно-економічного університету (<http://www.lute.lviv.ua/admissions/gss/sp-detail/goteli/>)

L=68). Детально вивчалася структура відповідних освітніх програм, окремі їх компоненти були включені і до розробленої ОП (навчальні дисципліни "Основи індустрії гостинності", "PR та Інтернет-технології в індустрії гостинності" та ін.). Враховано також співвідношення обсягу у кредитах ECTS різних блоків дисциплін та практичної підготовки здобувачів. Проектною групою вивчалися принципи і цілі розроблення освітніх програм за напрямками Hospitality Management, Tourism Management у низці іноземних ЗВО (The Pennsylvania State University, Варненски свободен университет "Черноризец Храбър", Wyższa Szkoła Menedżerska w Warszawie). Концептуальні засади і особливості реалізації освітніх програм цих закладів були враховані при формулюванні цілей, орієнтації та формуванні інформаційного забезпечення ОП.

Продемонструйте, яким чином ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти

На час розроблення ОП проєкт відповідного стандарту вищої освіти не був затверджений (перебував на обговоренні).

Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікації для відповідного кваліфікаційного рівня?

Визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам НРК (6 рівень) таким чином:

Знання.

Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань – РН 1, РН 2, РН 3, РН 4, РН 11, РН 23, РН 24, РН 25.

Уміння/навички.

Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних – РН 5, РН 17, РН 18, РН 20, РН 26. Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб – РН 6, РН 13, РН 14, РН 22.

Комунікація.

Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання – РН 7, РН 8, РН 15.

Відповідальність і автономія.

Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін – РН 9, РН 12, РН 16.

Покращення результатів власної діяльності і роботи інших – РН 10, РН 19, РН 21, РН 22.

Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії – РН 25, РН 26, РН 27.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЕКТС)?

240

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЕКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

121

Який обсяг (у кредитах ЕКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

61

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Освітня діяльність за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" здійснюється в межах галузі знань 24 "Сфера обслуговування", яка загалом охоплює фахову підготовку здобувачів освіти для сервісно-виробничої діяльності різних галузей сфери послуг. За передбаченими фаховими компетентностями та освітніми компонентами ОП, що орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу, повністю охоплює предметну область заявленої спеціальності та галузі знань.

Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?

Здобувачі вищої освіти мають змогу сформувати індивідуальну освітню траєкторію кількома шляхами:

- через можливість вільного вибору передбаченого ОП обсягу навчальних дисциплін;
- через участь у виборі форм та методів організації навчальних занять з окремих дисциплін;
- шляхом самостійного вибору об'єктів для проходження виробничої практики;
- через участь у програмах міжнародної академічної мобільності (ERASMUS+);
- шляхом участі у міжнародних фахових стажуваннях;
- через поєднання навчання із науковою, громадською, культурно-мистецькою діяльністю та роботою за фахом.

Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?

Відповідно до Положення про порядок та умови обрання студентами вибіркового навчальних дисциплін (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennja%20pro%20obrannja%20discipl%2003%2020.pdf), здобувачі вищої освіти у ЛДУФК ім. І. Боберського мають право вільно вибирати у межах обсягу передбаченого навчальним планом дисципліни із запропонованого переліку (затверджується розпорядженням декана факультету за поданням випускової кафедри та інших кафедр університету, за погодженням вченої ради факультету на кожний навчальний рік), або будь-які інші дисципліни із навчального плану іншої спеціальності, які відповідають необхідному обсягу кредитів та викладаються у відповідному семестрі.

Деканат факультету здійснює попередній запис студентів на вивчення дисциплін вільного вибору у такі терміни:

- до 15 квітня поточного навчального року - для здобувачів ступеня бакалавра (на наступний навчальний рік студентами 1,2,3 курсів);

- до 15 вересня поточного навчального року - для здобувачів ступеня магістра;
 - до 15 вересня поточного навчального року - для здобувачів ступеня бакалавра, що вступили в поточному році;
 - для студентів заочної форми навчання - до початку заліково-екзаменаційної сесії.
- Мінімальна чисельність студентів у групі з вивчення вибіркового дисципліни повинна складати не менше 10 осіб, максимальна - не більше 20 осіб.

Після ознайомлення з вибілковими дисциплінами, рекомендований перелік яких разом із посиланнями на силабуси оприлюднюється на веб-сайті університету, студенти подають декану письмові заяви про обрані ними дисципліни відповідно до рейтингу побажання вивчення, з проханням включити їх до свого індивідуального плану.

Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

ОП та навчальним планом передбачена практична підготовка студентів в обсязі 10,5 кредитів (навчальна практика "Вступ до фаху" на 1 курсі і виробничі практики на 2-4 курсах) загальною тривалістю 9 тижнів. Практики забезпечують формування таких компетентностей за ОП як здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання; здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків; здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності; здатність забезпечувати безпечність праці та ін.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП

ОП забезпечує набуття здобувачами таких soft skills:

- комунікативність (PH 7, PH 8, PH 15, навчальні дисципліни: "Іноземна мова (за проф. спрямуванням)", "Культура бізнесу", "Управління персоналом" та ін.);
- управління інформацією (PH 5, PH 26, навчальна дисципліна "Інформаційні системи та технології");
- креативність і критичне мислення (PH 11, PH 19, PH 25, навчальні дисципліни "Менеджмент організацій", "Психологія", "Сталий розвиток індустрії гостинності" та ін.);
- презентаційні навички (PH 15, PH 21, PH 26, навчальні дисципліни "Культура бізнесу", "Основи індустрії гостинності", "Маркетинг" та ін.);
- підтримка фізичної форми шляхом спортивних тренувань (PH 10, навчальна дисципліна "Фізичне виховання (за видами спорту)").

Формування соціальних навичок забезпечується також видами діяльності, що супроводжують реалізацію ОП - участю студентів у науковій, громадській та культурно-мистецькій діяльності університету; волонтерській активності на щорічних фестивалях гостинності "HORECA SHOW Lviv"; участю у міжнародних стажуваннях.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ЛДУФК ім. І. Боберського (<https://www.ldufk.edu.ua/files/Nauka/Naukova%20robota/osv.%20proces.%202020.%20zaversh.pdf>) навчальний час, відведений на самостійну роботу студента денної форми навчання, регламентується навчальним планом і повинен складати від 1/3 до 2/3 загального обсягу навчального часу, відведеного на вивчення конкретної дисципліни.

Співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи студентів визначається з урахуванням специфіки та змісту конкретної навчальної дисципліни, її місця, значення і дидактичної мети в реалізації освітньо-професійної програми, а також питомої ваги в навчальному процесі практичних, семінарських і лабораторних занять.

Загальне аудиторне навантаження здобувачів вищої освіти у ЛДУФК ім. І. Боберського не повинно перевищувати 30 год. на тиждень.

Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти

Підготовка здобувачів за дуальною формою освіти не ведеться.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

- <https://www.ldufk.edu.ua/index.php/abiturijentu.html>
- <https://www.ldufk.edu.ua/index.php/vstup-na-1-kurs.html>
- <https://www.ldufk.edu.ua/index.php/vstup-na-osnovi-ms.html>

Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?

Правила прийому на навчання за ОП (<https://www.ldufk.edu.ua/index.php/licenziji-ta-sertifikati/articles/proekt-pravil-prijomu-u-2010-rosi.html>) на базі повної загальної середньої освіти передбачають, окрім передбачених МОН України умов вступу, також додаткові особливості, що пов'язані зі специфікою ОП. Зокрема, для вступу на навчання за кошти фізичних та юридичних осіб передбачена окрема траєкторія вступу, відповідно до предметів ЗНО (українська мова та література, історія України, біологія або іноземна мова). Вибір варіантів 3-го предмета ЗНО для вступу на ОП за контрактом пов'язаний із профілем ЗВО та важливою роллю комунікаційних компетентностей і соціальних навичок для майбутніх працівників індустрії гостинності. Вступ на базі диплому ОКР "Молодий спеціаліст" здійснюється на 2 курс денної (3 курс заочної) форми навчання, що пов'язано із особливостями та структурою ОП.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Це питання регулюється Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennja%20pro%20perevedennja%20vidraxyv%2003%2020.pdf) та

Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennja%20pro%20porjadok%20perezarax%2003%2020.pdf). Обидва положення розміщені у вільному доступі на сайті університету.

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)?

Таких прикладів на ОП не було.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Це питання регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Положення розміщене у відкритому доступі на офіційному сайті ЛДУФК: https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennia_neformalna_osvita%200420.pdf

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)

Приклади застосування цього Положення на ОП у частині перезарахування результатів навчання неформальної освіти у вигляді повного обсягу окремих навчальних дисциплін відсутні. Однак в межах певних освітніх компонентів викладачі за погодженням з деканом факультету та завідувачем кафедри практикують зарахування результатів неформальної освіти як частини результатів навчання (наприклад, сертифікати про успішне проходження рекомендованих онлайн-курсів враховуються під час вивчення навчальних дисциплін «Конкурентоспроможність закладів індустрії гостинності» та «Сталий розвиток індустрії гостинності»; міжнародне стажування за спеціальністю за умови достатнього обсягу та підготовки необхідної звітної документації зараховується студентам як виробнича практика).

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ЛДУФК ім. І. Боберського (<https://www.ldufk.edu.ua/files/Nauka/Naukova%20robova/osv.%20proces.%202020.%20zaversh.pdf>), навчальний процес в Університеті здійснюється у таких формах: навчальні заняття, виконання індивідуальних завдань, практики, контрольні заходи, самостійна робота. Основними видами навчальних занять є лекція, лабораторне, практичне, семінарське, індивідуальне заняття, консультація.

В ОП використовуються усі зазначені форми навчального процесу та проведення занять. Важливу роль у досягненні результатів навчання відіграють його методи. У межах ОП застосовуються як традиційні, так й інноваційні методи проведення навчальних занять (інтерактивні лекції, тренінги, практичні заняття із розв'язанням ситуаційних завдань та кейс-методів, ділові ігри, навчальні екскурсії). Особливу роль у фаховій підготовці за ОП відіграють навчальні заняття на виробництві (підприємства готельно-ресторанного бізнесу регіону). У цьому контексті практикуються також комплексні навчально-наукові заходи, такі як щорічна виїзна навчально-виробнича конференція для студентів спеціальності "Готельно-ресторанна справа" (<http://www.ldufk.edu.ua/index.php/id-2019/articles/vijizna-navchalno-virobnicha-konferencija-u-s-guta-foto-90536.html>), під час якої поєднуються такі форми і методи навчання як науковий семінар, навчальні екскурсії та майстер-класи.

Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Усі форми і методи навчання і викладання, що застосовуються в ОП, спрямовані на набуття студентами необхідних загальних та фахових компетентностей. Здобувачі не лише мають змогу впливати на вибір форм і методів навчання, висловлюючи свої побажання гаранту ОП, кураторам груп та викладачам, а й залучаються до системи внутрішнього забезпечення якості освіти, беручи участь в опитуваннях щодо задоволеності методами викладання окремих навчальних дисциплін. Зокрема, відповідне анкетування щодо навчальних дисциплін "Організація готельного господарства" та "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" проводилося на ОП у грудні 2019 року. Результати анкетування засвідчили високий рівень задоволеності студентів викладанням цих навчальних дисциплін (у середньому 9,7 і 9,9 бала з 10), а також дали змогу дізнатися побажання здобувачів щодо їх змісту та методів проведення навчальних занять. Детальніше ознайомитися з результатами анкетування можна за посиланням:

https://www.ldufk.edu.ua/files/Navchalna%20robova/Akredytacia/rezultat_anketuvannia_04%2020.pdf

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Право науково-педагогічних працівників на академічну свободу, включно зі свободою викладання, свободою від втручання у науково-педагогічну та наукову діяльність, вільний вибір форм, методів і засобів навчання, що відповідають освітній програмі передбачено Статутом ЛДУФК ([https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Statut%203%20boboerskogo%20lviv%20\(25-01-2019\)%20do%20druku%20\(2\).pdf](https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Statut%203%20boboerskogo%20lviv%20(25-01-2019)%20do%20druku%20(2).pdf)) та Положенням про організацію освітнього процесу (<https://www.ldufk.edu.ua/files/Nauka/Naukova%20robova/osv.%20proces.%202020.%20zaversh.pdf>).

На ОП це право реалізується, зокрема, через вільне використання викладачами дисциплін професійної підготовки таких форм і методів проведення занять як майстер-клас, навчальна екскурсія, практична робота на виробництві.

Академічна свобода студентів забезпечується через можливість вибору індивідуальної освітньої траєкторії (вільного вибору передбаченого ОП обсягу навчальних дисциплін; участь у виборі форм та методів організації навчальних занять; самостійний вибір об'єктів для проходження виробничої практики; участь у програмах міжнародної академічної мобільності (ERASMUS+); участь у міжнародних фахових стажуваннях; поєднання навчання із науковою, громадською, культурно-мистецькою діяльністю та роботою за фахом), а також шляхом вільного вибору тем індивідуальних завдань тем самостійної роботи, інформаційних джерел, відстоювання своїх поглядів на вирішення науково-практичних проблем під час використання інтерактивних та дискусійних форм проведення навчальних занять.

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів *

Із метою вільного доступу до інформації про всі освітні компоненти їх навчально-методичне забезпечення розміщується у вільному доступі в електронному репозитарії (<http://repository.ldufk.edu.ua/>). Зокрема, він містить такі документи:

- 1) силабуси освітніх компонентів: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24363>
- 2) навчальні програми дисциплін: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/49>
- 3) робочі навчальні програми: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

- 4) порядок оцінювання результатів навчання: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11597>
- 5) конспекти лекцій: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/50>
- 6) плани семінарських (практичних) занять: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/3675>
- 7) дидактичне забезпечення самостійної роботи: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/10674>
- 8) залікові (екзаменаційні) вимоги: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/4506>
- 9) програми практик: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/10678>
- 10) підручники, навчальні посібники, методичні рекомендації та ін.

Окрім цього на першому занятті викладачі повідомляють студентів про зміст освітніх компонентів, які вони забезпечують, структуру курсу та порядок оцінювання результатів навчання. Загальну інформацію про критерії оцінювання, особливості навчального процесу, можливість ознайомлення зі змістом навчальних дисциплін через репозитарій ЛДУФК до студентів, передусім першого курсу, доводять на початку навчального року гарант ОП та куратори груп.

Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається таким чином:

1. Науково-педагогічні працівники, що забезпечують компоненти ОП, впроваджують результати своїх досліджень у навчальний процес, що в окремих випадках підтверджується відповідними актами.
2. Студенти під час виконання практичних робіт, індивідуальних завдань, самостійної роботи освоюють використання окремих методів наукових досліджень.
3. Здобувачі вищої освіти під керівництвом викладачів проводять наукові дослідження у межах предметної області ОП, за результатами яких відбуваються доповіді на конференціях, публікуються тези, статті, готуються роботи на Всеукраїнські конкурси зі спеціальностей "Готельно-ресторанна справа" та "Харчові технології".
4. Випусковою кафедрою проводиться комплексний навчально-науковий захід - щорічна виїзна навчально-виробнича конференція для студентів спеціальності "Готельно-ресторанна справа" (<http://www.ldufk.edu.ua/index.php/id-2019/articles/vijizna-navchalno-virobnicha-konferencija-u-s-guta-foto-90536.html>), під час якої поєднуються такі форми і методи навчання як науковий семінар, навчальні екскурсії та майстер-класи.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст навчальних дисциплін на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Гарант ОП, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Андрій Голод, оновлюючи навчально методичне забезпечення з дисципліни "Сталий розвиток гостинності", додав до її змісту тему "Безпека як важливий елемент сталого розвитку індустрії гостинності", змістове наповнення якої сформоване на основі наукових результатів захищеної Голодом А.П. у 2017 році докторської дисертації "Теоретико-методологічні засади модернізації регіональних туристичних систем" та авторської монографії "Безпека регіональних туристичних систем: теорія, методологія та проблеми гарантування". Професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу Марія Паска проходила з 11.11.19 до 16.12.19 стажування на кафедрі готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування і торгівлі, за результатами якого нею було удосконалено навчально-методичне забезпечення навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства", зокрема підготовлено рукопис однойменного навчального посібника, що був 11 лютого 2020 року рекомендований до друку вченою радою ЛДУФК ім. І. Боберського і перебуває на редагуванні в редакційно-видавничому відділі університету. Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Уляна Гузар на основі вивчення сучасного досвіду впровадження інноваційних технологій маркетингу на підприємствах індустрії гостинності ввела до структури робочої програми навчальної дисципліни "Конкурентоспроможність закладів індустрії гостинності" індивідуальне завдання - проходження студентами онлайн-курсу "Цифровий маркетинг" від компанії Google. Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Оріся Іжевська у 2019 році пройшла курси по класу «Квіти з цукру», які проводила суддя Всесвітньої Асоціації Кулінарів Марія Шрамко, та отримала сертифікат міжнародного зразка. Результати опанування сучасних практик кондитерського мистецтва О. Іжевська впровадила у навчальний процес, оновивши зміст теми «Ліплення та оздоблення» у межах дисципліни «Основи кулінарної майстерності».

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження у межах ОП пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності ЗВО

Студенти та викладачі за ОП мають змогу брати участь у програмах міжнародної академічної мобільності ERASMUS+ (KA.1, KA.2), а також інших стажуваннях за кордоном, здобуваючи знання і вміння, що можуть бути застосованими для підвищення якості освітнього процесу. Для прикладу, у вересні 2019 року гарант ОП, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Андрій Голод пройшов міжнародне стажування у Варненському вільному університеті (м. Варна, Болгарія), під час якого мав можливість не лише налагодити зв'язки з іноземними партнерами, а й набути важливого досвіду інноваційного розвитку вищої освіти у сфері обслуговування, який був використаний у процесі викладання навчальних дисциплін "Основи індустрії гостинності" та "Сталий розвиток індустрії гостинності" (<http://www.ldufk.edu.ua/index.php/id-2019/articles/andriy-golod-projshov-stazhuvannja-u-varni-foto-90486.html>). Викладачі, що забезпечують компоненти ОП, публікують статті у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз Scopus та Web of Science, що дає змогу ознайомити світову академічну спільноту з результатами досліджень, що проводяться у ЛДУФК ім. І. Боберського. Здобувачі вищої освіти та науково-педагогічні працівники мають вільний доступ до міжнародної наукометричної бази Web of Science з мережі університету.

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?

У межах навчальних дисциплін ОП контрольні заходи поділяються на дві категорії - поточне оцінювання та підсумковий контроль. Форми контрольних заходів передбачені Положенням про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennja%20pro%20pidsumkovij%20kontroloskarzh%2003%2020.pdf).

Зокрема, поточний контроль може проводитись у формах усного, письмового або письмово-усного експрес-контролю чи комп'ютерного тестування, оцінювання виступів на семінарських заняттях, ділових чи імітаційних ігор тощо, під час як навчальних занять, так і самостійної роботи, зокрема з використанням віртуального навчального середовища (електронний репозитарій ЛДУФК, Moodle, Google Classroom, Kahoot! та ін.). Усі згадані форми поточного контролю використовуються на ОП. Водночас спеціаліста ОП зумовлює важливу роль у поточному контролі оцінювання виконання студентами практичних (лабораторних) робіт, у тому числі у формі навчальних екскурсій та занять на виробництві. Для оптимальної перевірки досягнення результатів навчання у межах навчальних дисциплін ОП перевага надається таким методам поточного контролю, які дають змогу під час заняття оцінити знання і вміння усіх присутніх студентів, а не лише найбільш активних. Формами підсумкового контролю є диференційований залік (залік), екзамен, захист курсового проекту (роботи), захист практики, державна атестація у формі іспиту і (або) захисту кваліфікаційної роботи. На ОП використовують усі названі форми контролю, окрім захисту курсових і дипломних робіт, які не включені до переліку її компонентів. Для організації оптимальної

перевірки результатів навчання студенти на початку вивчення дисципліни отримують інформацію про форми та критерії оцінювання підсумкових контрольних заходів, а також переліки екзаменаційних (залікових) вимог, які, зокрема, перебувають у вільному доступі в репозитарії ЛДУФК (<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/9980>, <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/4506>).

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?

Інформацію про форми підсумкових контрольних заходів з навчальних дисциплін студенти можуть отримати до їх вивчення з ОП та навчального плану, що розміщені у вільному доступі на сайті університету, силабусів, навчальних та робочих програм з репозитарію ЛДУФК, а також з розкладу семестрового контролю на дошці оголошень. Здобувачі вищої освіти також вільно можуть ознайомитися із екзаменаційними (заліковими) вимогами та порядком оцінювання результатів навчання з усіх дисциплін ОП за посиланням: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11597>

Інформація про форми та критерії поточного контролю доступна у силабусах та робочих програмах навчальних дисциплін, а також доводиться викладачами до відома студентів на першому занятті.

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти?

Інформація про контрольні заходи та критерії оцінювання доводиться до здобувачів перед початком вивчення певної дисципліни трьома шляхами:

- через самостійне ознайомлення із навчально-методичним забезпеченням освітніх компонентів в електронному репозитарії університету (насамперед силабуси, робочі навчальні програми, порядок оцінювання результатів навчання);
- через ознайомлення на першому занятті з допомогою викладача;
- шляхом консультацій з гарантом ОП та кураторами (передусім, щодо державної атестації та інших комплексних контрольних заходів).

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)?

На час затвердження ОП стандарт вищої освіти перебував на обговоренні. У відповідному проєкті було передбачено державну атестацію у формі комплексного іспиту за фахом або написання та публічного захисту кваліфікаційної роботи (проєкту). Проєктною групою за рекомендаціями академічної спільноти та побажаннями здобувачів вищої освіти було включено до ОП державну атестацію у формі іспиту.

Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennja%20pro%20pidsumkovij%20kontroloskarzh%2003%2020.pdf) та Положенням про оцінювання залишкових знань студентів (проведення ректорських контрольних) (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennja%20pro%20ocin.%20zalishk%20znan%2003%2020.pdf). Зазначені документи розміщені у вільному доступі на сайті університету.

Яким чином ці процедури забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується таким чином:

- відповідно до Положення про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів (<https://cutt.ly/CtByMhi>), "екзамен з навчальної дисципліни проводить лектор за участю викладача, який вів практичні, семінарські чи лабораторні заняття з цієї дисципліни", що сприяє більшій об'єктивності оцінювання знань студентів;
- відповідно до Кодексу етичної поведінки професорсько-викладацького складу ЛДУФК (<https://cutt.ly/DtBy9NY>), "у всіх випадках, коли погляди студента на процес навчання чи виховання певною мірою відрізняються від думки викладача, педагог повинен толерантно вислухати та знайти порозуміння зі студентом. Критика стану успішності студента з навчальної дисципліни має бути конструктивною і спрямованою на покращення рівня його знань".

Загальна процедура врегулювання конфлікту інтересів описана в 12 розділі Антикорупційної програми ЛДУФК (<https://cutt.ly/wtBuvMx>).

У випадках конфліктної ситуації під час контрольних заходів передбачена процедура, що урегулюється Положенням про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/1tBuzBb>), відповідно до якої за мотивованою заявою студента чи викладача, деканом створюється комісія для приймання екзамену (заліку), до якої входять завідувач кафедри (провідний викладач) і викладачі відповідної кафедри, представники деканату, профспілкового комітету студентів.

Прикладів застосування такої процедури на ОП не було.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Відповідно до Положення про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів, студент, який отримав на іспиті оцінку «незадовільно», має право ліквідувати академічну неуспішність: перший раз у день ліквідації академічної неуспішності, визначений у розкладі екзаменаційної сесії (екзамен приймає викладач, який був екзаменатором); другий раз навчальна дисципліна складається комісії (створюється деканом факультету у складі не менше трьох науково-педагогічних працівників). Для ліквідації академічної неуспішності оформляється додаткова заліково-екзаменаційна відомість, у разі прийому екзамену комісією - заліково-екзаменаційну відомість підписують усі члени комісії.

Оцінювання знань студентів під час повторного складання дисципліни та перед комісією здійснюється за 100-бальною шкалою і при цьому результати поточного контролю не враховуються. Оцінка, виставлена комісією, є остаточною.

Водночас під час останнього семестру навчання за освітньою програмою студент з метою отримання диплома з відзнакою з дозволу ректора може перескласти перед комісією екзамен чи диференційований залік на вищу оцінку не більше, ніж з двох навчальних дисциплін.

За результатами зимової екзаменаційної сесії 2019-2020 н.р. результати семестрового контролю на комісії повторно пересклали, зокрема, такі студенти спеціальності "Готельно-ресторанна справа" як Власова Р.В., Кравець М.Р., Вантух В.Б., Гуменюк Ю.З., Ватага Д.Р., Муляр В.О., Величко М.Є., Коваль О.О., Малий Л.В., Дімітрова М.В. та ін.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Студент, який не погоджується з виставленою оцінкою, має право звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів підсумкового контролю. Завідувач кафедри, лектор з цієї

навчальної дисципліни або призначений завідувачем кафедри викладач зобов'язані розглянути апеляцію у присутності студента упродовж двох робочих днів та прийняти остаточне рішення.

Водночас, впроваджуючи студентоцентризований підхід в освітньому процесі, викладачі, як правило, надають студентам можливість за усним зверненням після оголошення результатів контрольних заходів перескласти їх на вищу оцінку.

Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?

Основним документом, що визначає принципи та процедури дотримання академічної доброчесності є Положення про дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками, аспірантами та здобувачами вищої освіти ЛДУФК (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennja%20pro%20dobrochesnist%2004%2020.pdf). Політика дотримання академічної доброчесності висвітлена також у 2 розділі Статуту ЛДУФК ім. І. Боберського ([https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Statut%203%20boberskogo%20lviv%20\(25-01-2019\)%20do%20druku%20\(2\).pdf](https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Statut%203%20boberskogo%20lviv%20(25-01-2019)%20do%20druku%20(2).pdf)) та Кодексі етичної поведінки професорсько-викладацького складу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/etichnij%20kodeks%20ob19%2003.pdf). Процедури гарантування академічної доброчесності у ЛДУФК розробляє і реалізує Комісія з моніторингу якості освіти, що діє відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://www.ldufk.edu.ua/files/docs/polozhennja%20pro%20osvitnju%20dijalnist.pdf>).

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності?

У 2018 році ЛДУФК ім. І. Боберського було укладено угоду з компанією Plagiat.pl про використання розробленої нею системи виявлення академічного плагіату Strikeplagiarism.com (рекомендована МОН України) для перевірки дисертаційних і дипломних робіт здобувачів освіти.

Оскільки для цьогорічних випускників-бакалаврів не передбачено такої форми атестації як дипломне проектування, то згадана система на ОП наразі не використовувалася. Водночас викладачі окремих дисциплін ОП практикують перевірку на плагіат студентських робіт з використанням безкоштовних онлайн-сервісів, рекомендований перелік яких, зокрема, складений бібліотекою ЛДУФК (<https://www.ldufk.edu.ua/files/Biblioteka/Vykladacham/BEZKOSHTOVNI%20PROGRAMI%20PEREVIRKI%20TEKSTU%20NA%20PLAGIAT.pdf>).

Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?

На факультеті туризму, у тому числі серед здобувачів освіти на ОП, з 2020 року впроваджується практика підписання декларацій академічної доброчесності. Відповідальними за ознайомлення студентів з принципами академічної доброчесності і заходами у випадку їх порушення є куратори груп, які проводять тематичні бесіди зі здобувачами. Окрім того, для популяризації академічної доброчесності на факультеті туризму проводяться відкриті заходи, наприклад, 2 березня 2020 року кафедрою економіки та менеджменту була проведена тематична лекція-семинар, участь у якій взяли студенти спеціальностей "Менеджмент" та "Готельно-ресторанна справа" (<https://cutt.ly/ntWCknh>).

У межах вивчення навчальних дисциплін ОП лектори також проводять зі студентами бесіди щодо проблем дотримання академічної доброчесності у системі вищої освіти.

Зібрання інформаційних матеріалів щодо академічної доброчесності розміщене в електронному репозитарії ЛДУФК за посиланням: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24290>

Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП

Відповідно до Положення про організацію та проведення поточного і підсумкового контролю та механізм оскарження результатів навчання студентів (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennja%20pro%20pidsumkovij%20kontroloskarzh%2003%2020.pdf), у разі виявлення плагіату чи встановлення факту несамостійного виконання завдань, передбачених освітньою програмою, ці види робіт студенту не зараховують. Із цією метою під час виконання завдань студентам забороняється користуватися мобільними телефонами, планшетами тощо, обмінюватися інформацією у будь-якій формі або використовувати інші матеріали та засоби, окрім дозволених викладачем. Викладачі повинні контролювати дотримання студентами встановленого порядку проведення контрольного заходу. У разі його порушення студентом, викладач може відсторонити цього студента від виконання завдання, зробивши відповідний запис на його письмовій роботі та оцінивши її нулем балів. Методи та процедури перевірки кваліфікаційних робіт, рукописів публікацій та інших документів на академічний плагіат, а також можливі наслідки його виявлення, передбачені Положенням про дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками, аспірантами та здобувачами вищої освіти ЛДУФК (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennja%20pro%20dobrochesnist%2004%2020.pdf). Прикладів порушення академічної доброчесності щодо здобувачів вищої освіти на ОП немає.

6. Людські ресурси

Яким чином під час конкурсного добору викладачів ОП забезпечується необхідний рівень їх професіоналізму?

Згідно із затвердженням у ЛДУФК ім. І. Боберського "Порядком проведення конкурсного відбору..." на заміщення посад науково-педагогічних працівників можуть претендувати особи, які мають відповідну вищу освіту і за своїми професійно-кваліфікаційними якостями відповідають вимогам, установленим Законом України "Про освіту", "Про вищу освіту", умовам оголошеного конкурсу та згаданому "Порядку...". <https://www.ldufk.edu.ua/index.php/porjadok-konkursu.html?file=files/Viddil%20kadriv/Zayava/viddil%20kagriv%2026.06.%202019.pdf>

Варто зауважити, що конкурсний відбір проводиться не лише на вакантні посади, але й для забезпечення викладання окремих навчальних дисциплін, що дає змогу відбирати найбільш професійних викладачів не лише за профілем кафедри, а й в контексті їх відповідності певним компонентам освітньої програми. Для прикладу, це відображено у наказі про оголошення конкурсу на заміщення вакантних посад від 16.03.2020 року: https://www.ldufk.edu.ua/files/Viddil%20kadriv/Nakaz_na_Konkurs_LDUFK_2020.pdf Після подання документів на конкурс їх на предмет відповідності чинним вимогам розглядає конкурсна комісія. У випадку допущення до конкурсу кандидатури обговорюються на засіданнях трудового колективу структурних підрозділів, вчених рад. Ключовими критеріями відбору претендентів на посаду є, крім фахової відповідності, також підвищення кваліфікації; наявність публікацій у виданнях, що індексуються в Scopus та Web of Science; наукова, організаційна, громадська, спортивна активність майбутнього викладача.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу

Роботодавці залучені до реалізації ОП таким чином:

1. З метою підвищення якості підготовки фахівців для готельно-ресторанного бізнесу укладено угоди про співпрацю з такими закладами: готельно-ресторанний комплекс "Гелікон", готель "Рамада Львів", музейно-культурний комплекс "Львівварня",

ресторани "OPEN", "Цепелін", "Купол", "Сковорода", тракторія "Джовані", паб "Вінстон Черчіль". Відповідно до укладених угод, підприємства зобов'язуються сприяти проходженню виробничої практики студентів; надавати інформаційну підтримку та сприяти проведенню наукових досліджень студентами та науково-педагогічними працівниками Університету; надавати у користування свою матеріально-технічну базу для проведення спільних заходів, у тому числі практичних занять студентів за ОП; сприяти проведенню консультацій викладачів та студентів з персоналом підприємства.

2. ГРК "Гелікон", відповідно до укладеного договору позики, передав у строкове безоплатне користування ЛДУФК приміщення, яке буде використовуватися як навчальна лабораторія для проведення практичних занять студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

3. Роботодавці, з якими укладено угоди про співпрацю, а також інші підприємства індустрії гостинності, серед яких готель "BankHotel", ресторани "Збо", "Старгород", "Колиба", "Три Оскари", "Green Garden", кафе "Резон", "Bloom Cafe Room", "Паті Рум" та ін. залучаються до реалізації ОП як бази практик.

4. Роботодавці подають рецензії і відгуки на ОП, в яких пропонують шляхи удосконалення освітнього процесу.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців

Професіонали-практики залучаються на ОП до проведення аудиторних занять, навчальних екскурсій, практичних робіт на виробництві, майстер-класів. Зокрема, у 2019-2020 рр. до навчального процесу на ОП були залучені:

- шеф-кухар, креативний директор «HoReCa SHOW Lviv» Іван Янчишин;
- директор із розвитку та міжнародної співпраці асоціації кулінарів "Західна Шеф Група" Андрій Валовий;
- директор «Баша кухня» Андрій Башенський
- директор ресторану "Жаровня" Ірина Беля;
- директор з відкриття ресторанів "Хінкальня" Василь Наконечний;
- директор ресторану "OPEN" Костянтин Проць;
- директор готелю «Синьгора» Ігор Капій;
- директор кафе "Резон" Володимир Матіяш;
- головний спеціаліст "Карлсберг Україна" Оксана Снежинська;
- керівник відділу маркетингу "BANKHOTEL" Марта Ступницька;
- адміністратор готелю "Taurus Lviv" Ольга Галушак;
- бізнес-тренер та HR-експерт Олена Фурса та ін.

Професіоналом-практиком є доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Оріся Іжевська, яка, крім викладання на ОП, проводить майстер-класи з виготовлення цукрових квітів, десертів та карвінгу, а у лютому 2020 року здобула Гран-прі на II Чемпіонаті Європи з кондитерського мистецтва (Польща).

Експертом в галузі харчових технологій є професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу Марія Паска - розробник стандартів для усіх трьох рівнів вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології»; член підкомісії з цієї ж спеціальності НМК з будівництва та технологій МОНУ; член Наукової ради МОНУ, секція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології».

Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

ЛДУФК ім. І. Боберського сприяє професійному розвитку викладачів у кількох напрямках:

- сприяння академічній мобільності науково-педагогічних працівників у рамках договорів, укладених Університетом із навчальними та науковими установами іноземних держав;
- сприяння щодо проходження підвищення кваліфікації (стажування) викладачів за фахом в інших ЗВО України;
- сприяння науковій діяльності через надання матеріально-технічної бази для досліджень, можливості користування ресурсами бібліотеки та вільним доступом до міжнародної наукометричної бази Web of Science;
- сприяння у підготовці до друку наукових та навчально-методичних видань у редакційно-видавничому відділі ЛДУФК;
- преміювання за досягнення в навчально-методичній, науковій, спортивній та організаційній роботі.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Університет сприяє підвищенню кваліфікації викладачів. Зокрема, на основі укладених угод між ЛДУФК і закладами-партнерами науково-педагогічні працівники мають змогу безкоштовно проходити стажування в ЗВО України. Також надається сприяння і організаційна підтримка (відділ міжнародних зв'язків) проходженню стажувань за кордоном, зокрема у рамках міжнародних програм академічної мобільності. Наприклад, у 2019-2020 рр. науково-педагогічні працівники кафедри готельно-ресторанного бізнесу (Паска М.З., Гузар У.Є., Коркуна О.І., Радзімовська О.В.) успішно пройшли, відповідно до двосторонніх угод, стажування у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, Львівському торговельно-економічному університеті, Львівському інституті економіки і туризму, а завідувач кафедри Голод А.П. брав участь у міжнародному стажуванні у Варненському вільному університеті ім. Чорнориція Хороброго (м. Варна, Болгарія). Під час проходження стажувань за викладачами зберігається робоче місце і середня зарплата.

ЛДУФК надає на безоплатній основі приміщення для проведення заходів щодо підвищення викладацької майстерності, наприклад серія тренінгів «Освітній десант» (<https://cutt.ly/DtBjsrY>).

За публікацію монографій, навчально-методичних видань, статей у журналах, що індексуються у Scopus та Web of Science, розробку освітніх програм, організацію науково-практичних та навчально-виробничих заходів, керівництво науковими роботами студентів-призерів Всеукраїнських конкурсів, інші вагомі досягнення, у ЛДУФК практикується преміювання викладачів.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання?

Фінансові та матеріально-технічні ресурси ЛДУФК (<https://www.ldufk.edu.ua/index.php/finansovo-gospodarska-dijalnist.html>) забезпечують реалізацію ОП через формування сприятливого для студентів і викладачів освітнього середовища.

Площа навчальних приміщень для проведення освітнього процесу на одного здобувача у ЛДУФК відповідає Ліцензійним умовам. У навчальному процесі за ОП використовуються 6 комп'ютерних лабораторій. На усіх комп'ютерах встановлене ліцензійне програмне забезпечення. Забезпеченість навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням відповідає Ліцензійним умовам.

На базі ГРК "Гелікон" функціонує належним чином обладнана навчальна лабораторія готельного господарства (договір №110/1/31-о від 28.10.2019), в якій буде організовано проведення практичних занять студентів спеціальності "Готельно-ресторанна справа".

Соціально-побутові потреби студентів і викладачів належним чином задовольняються наявністю соціальної інфраструктури (їдальня, буфет, гуртожитків, актової зали, спортивних залів та майданчиків, стадіону).

Функціонує бібліотека і 3 читальні зали. Обсяг фондів навчальної, наукової літератури – 95136 примірників. Наявні: електронний каталог (доступ <http://3w.ldufk.edu.ua/book>) та електронний репозитарій (<http://repository.ldufk.edu.ua/>), в якому зберігається понад 23 тис. електронних документів. Оформлена підписка на достатню кількість фахових періодичних видань.

Навчально-методичне забезпечення ОП постійно оновлюється, особлива увага надається вчасному і повному його розміщенню в

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?

Аудиторії, кабінети, лабораторії обладнані достатньою кількістю меблів, дошками, спеціалізованим обладнанням та ін. засобами, мають сучасне предметно-просторове середовище для застосування новітніх технологій навчання за ОП, оснащені сучасним технічними засобами навчання: мультимедійними проекторами, екранами, ноутбуками, колонками та ін. Технічні характеристики техніки та обладнання відповідають вимогам сучасних програмних продуктів на основі Windows. Студенти мають змогу безоплатно користуватися ресурсами бібліотеки, спортивних залів та майданчиків, доступом до WIFI. Здобувачі вищої освіти за ОП забезпечені гуртожитками, можливістю харчування у їдальні (буфеті). Окрім навчального процесу, студенти ОП мають змогу за сприяння університету реалізувати себе у науковій (участь у конференціях, публікація статей, участь у конкурсах, олімпіадах), громадській (участь у студентському самоврядуванні, волонтерських проєктах, благодійних акціях), культурно-мистецькій (організація концертів, вечорів, діяльність театральної студії та ін.), спортивній (участь у тренуваннях та змаганнях з різних видів спорту, підвищення спортивної майстерності). За сприяння студентського самоврядування проводяться туристичні та розважальні заходи. Для виявлення задоволеності студентів, що навчаються на ОП, компонентами освітнього середовища ЛДУФК проводилось опитування (<https://cutt.ly/CtBSHmA>), результати якого будуть використані під час доопрацювання проєкту нової освітньої програми, навчального плану, в організації роботи факультету та кафедр.

Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)?

Навчальні приміщення, в яких проводиться підготовка фахівців, відповідають чинним будівельним та санітарним нормам, а також вимогам правил пожежної безпеки й охорони праці. Гуртожитки відповідають чинним санітарним нормам СНІП 42-121-4719-88.

За вирішення питань пов'язаних з безпечністю освітнього середовища відповідає Служба охорони праці ЛДУФК (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/Polozhennja%20pro%20sl%20OP%2019%20%2020%202-stisnuto.pdf). З метою забезпечення психічного здоров'я здобувачів освіти функціонує центр соціально-психологічної підтримки студентів, аспірантів та науково-педагогічних працівників (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/psixol%20sluzhba%2019%2003.pdf).

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?

Первинною ланкою різнопланової підтримки здобувачів вищої освіти у ЛДУФК є куратори академічних груп, діяльність яких регламентується відповідним положенням

(https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/kurator%2019%2003%201.pdf). Куратори, зокрема, виконують такі функції:

- збирають усі необхідні соціальні та академічні дані щодо кожного студента групи;
- сприяють формуванню активу групи та його ефективній роботі, створенню в групі здорового морально-психологічного клімату, встановленню нормальних стосунків між студентами та викладачами;
- здійснюють контроль за успішністю (у першу чергу – поточною) студентів, сприяють створенню умов для допомоги студентам, що відстають у навчанні з поважних причин, підтримувати зв'язок з викладачами;
- дізнаються про умови проживання студентів у гуртожитку, допомагають їм у вирішенні побутових проблем і створенню сприятливої обстановки в гуртожитку для навчання та проживання;
- регулярно проводять зустрічі з групою для вирішення поточних і перспективних питань (обговорення результатів поточного й семестрового контролю знань; факти порушення студентами Правил внутрішнього розпорядку; допомога студентам у виборі навчальних дисциплін та ін.).

Кафедрою педагогіки і психології на основі навчально-методичного центру освіти м. Львова забезпечується функціонування центру соціально-психологічної підтримки студентів, аспірантів та науково-педагогічних працівників

- (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/psixol%20sluzhba%2019%2003.pdf), основними завданнями якого є:
- психологічне забезпечення і підвищення ефективності навчального процесу;
 - створення умов для реалізації творчого, наукового, особистісного та інтелектуального потенціалу студентів та викладачів;
 - надання психологічної допомоги в питаннях в межах компетентності психолога-практика;
 - підвищення рівня психологічної культури, стресостійкості студентів і міжособистісному спілкуванні;
 - допомоги в створенні сприятливого мікроклімату, подолання конфліктних ситуацій в студентських групах;
 - профілактики і усунення труднощів адаптації до соціально-психологічних умов життя, які постійно змінюються;
 - організація психологічної освіти.

Інформаційна та консультативна підтримка здобувачів вищої освіти на ОП також проводиться через сторінки кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК у соціальних мережах Facebook (<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/>) та Instagram

(<https://www.instagram.com/kafedragrb/>), на яких висвітлюється актуальна інформація щодо навчального процесу, анонси подій, ведеться також профпроректорська робота з майбутніми абітурієнтами.

Відповідно до результатів опитування (<https://cutt.ly/CtBSHmA>), студенти засвідчують високий рівень задоволеності різними формами освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки в університеті.

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

Освітню діяльність ЛДУФК проводить у трьох навчальних корпусах та навчально-спортивному комплексі. Вільний доступ осіб з особливими освітніми потребами забезпечено через загальний вхід у навчально-спортивний комплекс (вул. Черемшини, 17), де влаштовано пандус до легкоатлетичного манежу, там же на 1 поверсі влаштовано санвузол для осіб з інвалідністю. Забезпечення доступності навчальних корпусів на вул. Костюшка, 11 та Дудаєва, 8 є ускладненим, оскільки вони є пам'ятками архітектури (головний корпус 1902 р., №605; спортивний корпус 1904 р., №155). Облаштування пандусів та санвузлів для осіб з інвалідністю можливе лише після реконструкції або проведення капітального ремонту будівель за погодженням з відповідним управлінням ЛМР. На прилеглий території вказаних корпусів особи з інвалідністю можуть пересуватися безперешкодно. Обмежень для вступу на ОП для осіб з особливими освітніми потребами немає. За необхідності забезпечується можливість дистанційного навчання з використанням сайту ЛДУФК (<http://study.ldufk.edu.ua/>), ресурсів репозитарію університету та засобів електронного зв'язку. Студентка з інвалідністю вступила до ЛДУФК на базі диплома молодшого спеціаліста і навчається за ОП на 3 курсі денної форми навчання. Їй створено умови для дистанційного навчання та залучення до інших видів роботи. Зокрема, вказана здобувачка вищої освіти особисто брала участь у II візній навчально-виробничій конференції (с. Гута, 2019), підготувала тези доповіді на науково-практичному семінарі.

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій пов'язаних із сексуальними домаганнями та дискримінацією

визначена у відповідному Положенні ЛДУФК (https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennia_zapobihannia%200420.pdf), що оприлюднене на сайті університету.

Процедури врегулювання конфлікту інтересів передбачені також Антикорупційною програмою ЛДУФК (<https://www.ldufk.edu.ua/files/photoGallery/2017/antikorupc%20programa%20LDUFK.pdf>).

Консультативну допомогу щодо процедур запобігання сексуальному насиллю, дискримінації і корупції для здобувачів ОП надають куратори академічних груп.

Процедури врегулювання конфліктних ситуацій на ОП не застосовувалися.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет

Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм
https://www.ldufk.edu.ua/files/tekst_fail/dokumenty%20LDUFK/polozhennia_osvitni_prohramy%2004%2020.pdf

Опишіть, яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

Відповідно до затвердженого Положення ЛДУФК, перегляд освітніх програм з метою удосконалення здійснюється у формі оновлення з подальшим внесенням змін та затвердженням їх нової редакції. Освітня програма може оновлюватись щорічно в частині всіх її компонентів, крім назви, обсягу та тривалості, типу програми, форм підсумкової атестації, мети (цілей), програмних компетентностей і програмних результатів навчання.

Підставами для внесення змін до затверджених освітніх програм є:

- зміни у нормативних документах, які регулюють питання змісту освіти за відповідним рівнем та/або спеціальністю, у тому числі затвердження нових освітніх і професійних стандартів;
- висновки за результатами щорічного звіту про моніторинг освітньої програми;
- документально підтверджені рекомендації основних зовнішніх стейкхолдерів щодо необхідних знань та вмінь для випускників освітньої програми.
- умовитовані звернення здобувачів вищої освіти за освітньою програмою та/або результати опитування студентів, які навчаються за нею.
- рекомендації акредитаційних інституцій та/або органів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти щодо необхідності внесення змін до освітньої програми.

Нову освітню програму розробляють у випадку необхідності внесення таких змін до затвердженої освітньої програми:

- зміна назви освітньої програми, її обсягу та тривалості, типу програми, форм підсумкової атестації;
- зміна програмних компетентностей, програмних результатів навчання;
- зміни в обов'язкових освітніх компонентах, що становлять більше 50% їх обсягу.

Оновлену ОП, за якою і здійснюється підготовка бакалаврів зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" на теперішній час, було розроблено і затверджено у 2019 році у зв'язку із внесенням змін до Закону України "Про вищу освіту" (2017), а також розробленням і схваленням проекту Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа".

Основні відмінності розробленої у 2019 році ОП - врахування компетентностей передбачених у проекті Стандарту вищої освіти у її компонентній структурі, а також забезпечення можливості повністю вільного вибору студентами 25% навчальних дисциплін. Ураховуючи рекомендації стейкхолдерів до структури ОП було також включено низку нових навчальних дисциплін. Впродовж 2019-2020 н.р. на чинну ОП надходили відгуки від стейкхолдерів, свої пропозиції щодо її удосконалення подавали науково-педагогічні працівники групи забезпечення, що, разом із затвердженням 4.03.2020 р. Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа", зумовило необхідність розроблення проекту нової освітньої програми, який оприлюднений на сайті університету для обговорення. Основні зміни, що пропонуються у проекті - врахування програмних компетентностей, результатів навчання та форм підсумкової атестації передбачених затвердженим Стандартом, перерозподіл навчальних дисциплін між блоками та семестрами навчання, реструктуризація практичної підготовки.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх позиція береться до уваги під час перегляду ОП

Здобувачі вищої освіти беруть участь у процесі забезпечення якості ОП таким чином:

- беруть участь у розгляді і погодженні освітніх програм через студентське самоврядування факультету;
- беруть участь в опитуваннях щодо задоволеності формами та методами навчання в рамках окремих освітніх компонентів та навчального процесу у ЛДУФК загалом;
- подають в усній на письмовій формі свої пропозиції щодо удосконалення ОП її гарантові, кураторам груп, окремим викладачам.

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП

Студентське самоврядування факультету, до якого входять старости усіх академічних груп, за результатами ознайомлення з новою редакцією ОП дає згоду на її затвердження, а також формує пропозиції щодо змін у чинній ОП.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

У рамках налагодження співпраці з підприємствами готельно-ресторанного бізнесу регіону, їх керівництву надавалася для ознайомлення ОП, за якою ведеться підготовка здобувачів з 2019 року. Впродовж навчального року гарант ОП отримував відгуки на неї як в усній, так і в письмовій формі. Зокрема, листи щодо ознайомлення з ОП та з рекомендаціями щодо її удосконалення надійшли від директора ТзОВ "Клуб м'яса" (ресторан "Сковорода") Х. Дворянин, директора ресторану "OPEN" К. Проця, директора Львівської пивоварні ПАТ "Карлсберг Україна" О. Олійнічука, директора пабу "Черчіль" В. Дворянина. Роботодавці, загалом схвально оцінили ОП та висловили окремі побажання:

- проведення виробничої практики для студентів варто було б передбачити починаючи з третього курсу, адже студенти молодших курсів ще не повністю володіють необхідними компетенціями, що необхідні для працівника індустрії гостинності;
- при плануванні виробничої практики слід врахувати сезонність (передбачити її у травні-червні, а не січні-лютому);
- у фаховій підготовці слід акцентувати увагу на засвоєнні студентами основних правил ресторанного та барного обслуговування.

Побажання щодо початку виробничої практики на 3 курсі, а також посилення практичної підготовки здобувачів з ресторанного обслуговування враховані у проекті освітньої програми, що перебуває на обговоренні. Зокрема, до переліку обов'язкових компонентів ОП включено навчальні дисципліни "Управління якістю продукції та послуг на підприємствах індустрії гостинності", "Кейтеринг".

Опишіть практику збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП

Випускники за ОП наразі відсутні. Планується проведення онлайн-опитування випускників щодо їх кар'єрного шляху після завершення навчання у ЛДУФК.

Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?

За час реалізації ОП були виявлені такі недоліки:

- неповне представлення навчально-методичного забезпечення освітніх компонентів ОП у електронному репозитарії ЛДУФК (Комісія з моніторингу якості освіти ЛДУФК);
 - недостатня кількість практичних занять з навчальної дисципліни "Організація готельного господарства" та неналежний рівень їх матеріально-технічного забезпечення (студенти);
 - недостатня кількість друкованих навчально-методичних видань з дисциплін ОП (ректорат);
 - нераціональний розподіл практичної підготовки за роками навчання (роботодавці).
- Факультетами та кафедрами, які залучені до підготовки за ОП, зокрема, кафедрою готельно-ресторанного бізнесу, було активізовано діяльність щодо виправлення вказаних недоліків, у результаті чого станом на момент подання цих відомостей:
- навчальні, робочі програми, силабуси та інше навчально-методичне забезпечення компонентів ОП повністю представлено в репозитарії;
 - укладено договір позички (безоплатного користування майном) з ГРК "Гелікон", за яким надане в користування приміщення буде використовуватися як навчальна лабораторія для проведення практичних занять студентів спеціальності "Готельно-ресторанна справа", зокрема з дисципліни "Організація готельного господарства";
 - опубліковано навчально-методичні посібники "Товарознавство" та "Організація готельного господарства", рекомендовано вченою радою та подано до друку навчальні посібники "Організація ресторанного господарства", "Технологія продукції ресторанного господарства", "Устаткування закладів ресторанного господарства", "Основи економічної теорії", методичні посібники "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства", "Історія української культури";
 - у проєкті освітньої програми, що поданий для обговорення, передбачено початок виробничої практики з 3 курсу.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та пропозиції з останньої акредитації та акредитації інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?

Акредитація є первинною. Акредитації інших ОП у ЗВО, відповідно до вимог Положення від 11.07.2019 р. не проводилися.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП?

Учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП кількома шляхами:

- через діяльність у складі Комісії ЛДУФК з моніторингу якості освіти;
 - через подання пропозицій щодо удосконалення змісту ОП та окремих її компонентів;
 - через оновлення навчально-методичного забезпечення дисциплін, відповідно до результатів наукових досліджень та сучасних практик в галузі.
- Пропозиції та проєкти змін до ОП обговорюються на засіданнях випускової кафедри - готельно-ресторанного бізнесу.

Опишіть розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ЗВО у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти

Відповідальною за процеси внутрішнього забезпечення якості є Комісія ЛДУФК з моніторингу якості освіти, що створена і функціонує з 2017 року відповідно до Положення про Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ЛДУФК (<https://www.ldufk.edu.ua/files/docs/polozhennja%20pro%20osvitnju%20dijalnist.pdf>).

Розподіл відповідальності між підрозділами та посадовими особами університету щодо забезпечення якості ОП є таким:

- формування концепції ОП (ректор, перший проректор, декан факультету туризму, гарант);
- розробка і поточний моніторинг реалізації ОП (гарант, кафедра готельно-ресторанного бізнесу, факультет туризму);
- затвердження ОП (вчена рада університету);
- розробка навчального плану за ОП (навчальний відділ, факультет туризму);
- моніторинг окремих напрямів реалізації ОП (проректор з науки та зовнішніх зв'язків, студентське самоврядування, навчальний відділ, відділ інформаційного забезпечення, профорієнтації та працевлаштування, відділ міжнародних зв'язків, відділ технічного забезпечення навчальної роботи);
- рішення про перегляд, оновлення ОП (декан, вчена рада факультету туризму, гарант).

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

Права та обов'язки учасників освітнього процесу регулюються такими документами:

- Статутом ЛДУФК ім. І. Боберського ([https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Statut%203%20boberskogo%20lviv%20\(25-01-2019\)%20do%20druku%20\(2\).pdf](https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Statut%203%20boberskogo%20lviv%20(25-01-2019)%20do%20druku%20(2).pdf));
- Положенням про організацію освітнього процесу (<https://www.ldufk.edu.ua/files/Nauka/Naukova%20robota/osv.%20proces.%202020.%20zaversh.pdf>).

Доступність вказаних документів для учасників освітнього процесу забезпечується: їх розміщенням у відкритому доступі на веб-сайті ЛДУФК; ознайомленням здобувачів освіти з їх правами та обов'язками під час проведення бесід з кураторами; викладення основних прав та обов'язків студентів і викладачів у контрактах; наявність друкованих примірників названих документів у структурних підрозділах університету.

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проєкту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки

<https://www.ldufk.edu.ua/index.php/id-241-gotelno-restoranna-sprava.html>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі в мережі Інтернет інформацію про освітню програму

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:

- сприятливе для формування професійних навичок здобувачів освіти матеріальне, навчальне, соціальне та інформаційне середовище;
- налагоджена співпраця з підприємствами готельно-ресторанного господарства регіону щодо удосконалення фахової підготовки здобувачів вищої освіти за ОП, використання матеріально-технічної бази закладів-партнерів для проведення практичних занять;
- належне кадрове забезпечення, постійне підвищення кваліфікації викладачами, що забезпечують освітні компоненти;
- використання у навчальному процесі матеріально-технічної бази та кадрового потенціалу найбільшого у Західному регіоні України спортивного ЗВО.

Слабкі сторони ОП:

- невідповідність вимогам затвердженого у березні 2020 року Стандарту вищої освіти;
- незбалансованість структури практичної підготовки здобувачів;
- диспропорції розподілу вибіркового компонентів між семестрами навчання.

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?

Основні перспективи розвитку ОП полягають у:

- розширенні та оновленні матеріально-технічного забезпечення навчального процесу;
- розширенні співпраці з роботодавцями у навчальній, науковій та організаційній сферах;
- налагодженні міжнародних зв'язків у рамках програм академічної мобільності за профілем ОП;
- розширенні можливостей для участі студентів у міжнародних стажуваннях;
- впровадженні дуальної та дистанційної форм освіти.

У цьому контексті планується:

- завершення будівельних робіт у корпусі загального призначення (площа 2912 м.кв., вул. Черемшини, 17), розширення площі приміщень, що використовуються у навчальному процесі ОП;
- продовження практики укладання угод про співпрацю із закладами готельно-ресторанного господарства регіону та щодо надання у користування їх приміщень для проведення навчальних занять із дисциплін професійної підготовки;
- налагодження контактів із іноземними закладами-партнерами, в яких ведеться підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, з метою реалізації співпраці (у т.ч. у формі академічної мобільності) в рамках чинних міжнародних програм.
- розробка проєктів положень про дуальну та дистанційну освіту у ЛДУФК.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Приступа Євгеній Никодимович

Дата: 14.04.2020 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент спеціалізований/або інформаційно забезпечений/або інші відомості щодо
		Назва файла	Хеш файла	
Навчальна практика "Вступ до фаху"	практика	32642_syllabus_navchalna_praktyka_vstup_do_fakhu.pdf	5BVuYz0kDrDsQ/exmKY1C2uuSpJobKCYB5VSkmAjefw=	Матеріально-т база закладів гостинності м.
Виробнича практика	практика	32642_syllabus_vyrobnycha_praktyka.pdf	wMBO+1r/pDtpM9sM1d7a28L10g3j0mw4mJYmNfEubzE=	Матеріально-т база закладів гостинності Ук
Державна атестація	підсумкова атестація	32642_prohrama_derzhavnoho_issytyu.pdf	HyKnnjReDK7qtdNhS+j2Ppb6ozELSag7O5+ka33QQ8=	
Харчова хімія	навчальна дисципліна	32642_syllabus_kharchova_khimiia.pdf	fcDgNbtYEV7sIDzZiZ09BF0XzNA80jU6OnVdOdEoKPs=	Навчальні лаб кафедр біохімії (135 м.кв): фотоелектро ваги аналітич лабораторії, р кондуктометр мікроскопи, це різного типу, т сушильні шаф бані, дистилат холодильники стерильної рої автоматичні д скляні хімічні є пробірки, піпе лабораторні п. пробірки і накі набори реакти
Товарознавство	навчальна дисципліна	32642_syllabus_tovarovnavstvo.pdf	MX0U8tuwdLuwbC0sTx65KxumVOPYGUKB84ixjtUyDw=	Мультимедійн. проектор, ноу проекційний п на тринозі
Фізичне виховання (за видами спорту)	навчальна дисципліна	32642_syllabus_fizyczne_vykhovannia.pdf	Gg3pW+YcXhb2WM4GKWT9cBvm4HYdVPkEL9Rct1D07Cg=	Спортивні залі спортивного к Львів, вул. Дж головного кор. навчально-спі комплексу (м.) вул. Черемшин Стадіон відкриті трибунами (м. Черемшини М. відкриті майде спортивних ігс
Економічна теорія	навчальна дисципліна	32642_syllabus_ekonomichna_teoriia.pdf	ZkPswMIG/TS8ho730dcwR0xjm+xkdAzGIRKBWMeDpdo=	Інтерактивна , мультимедійні
Мікробіологія	навчальна дисципліна	32642_syllabus_mikrobiolohiia.pdf	egpfQ4jxhKjgWhjBwkqW03Tj3j4Nn0We1zT5XocZlw=	Навчальні лаб кафедр біохімії (135 м.кв): фотоелектро ваги аналітич лабораторії, р кондуктометр мікроскопи, це різного типу, т сушильні шаф бані, дистилат холодильники стерильної рої автоматичні д скляні хімічні є пробірки, піпе лабораторні п. пробірки і накі набори реакти
Вища математика	навчальна дисципліна	32642_syllabus_vyshcha_matematyka.pdf	qHh0MuEADRQjBhhuyjmC8Hagfd2yyizbDjYeP4mlJw=	Комп'ютерні к. м.кв): 69 комп (модернізован 2019 рр, ОС W, Open Office, Gc Chrome, ESET i Antivirus)
Біохімія	навчальна дисципліна	32642_syllabus_biokhimiia.pdf	snjzjLL1zwsIqjeQuCA8lQdJbJhLqHQVN2Use9EzUOc=	Навчальні лаб кафедр біохімії (135 м.кв): фотоелектро ваги аналітич лабораторії, р кондуктометр мікроскопи, це різного типу, т сушильні шаф бані, дистилат холодильники стерильної рої автоматичні д скляні хімічні є пробірки, піпе лабораторні п. пробірки і накі набори реакти
Основи кулінарної майстерності	навчальна дисципліна	32642_syllabus_osnovy_kulinarnoi_maisternosti.pdf	HwA1sBTHf/zRT8ITZ+myF2E/baH1hgFHa/qLVY6WBU=	Спеціальне об для приготува кулінарних виї сервісу в ідалі (135 м.кв). Обл для виготовле з мастики, наб для художньої
Політологія	навчальна дисципліна	32642_syllabus_politolohiia.pdf	FIMf1ib8RnlvH1T1Q8akAFy/jydkDMHbKfX6pN94XjnA=	Мультимедійн. проектор, ноу проекційний п на тринозі
Соціологія	навчальна дисципліна	32642_syllabus_sociolohiia.pdf	zzupjVTNw/f/yylinq0fQPOggF7fnpZ1bXs2wAk9SE=	Мультимедійн. проектор, ноу

Психологія	навчальна дисципліна	32642_syllabus_psykholohiia.pdf	2xCh28gQpnXCueBznHHXWC8lle6h7QmlmFTtFXOeUE=	Інтерактивна , мультимедійні
Маркетинг	навчальна дисципліна	32642_syllabus_marketynh.pdf	D9LC1KP99Sj/lwpjY7BWD2UVbivlJEEIXL7NS8pps=	Інтерактивна , мультимедійні
Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	32642_syllabus_tsinoutvorenna_v_HRB.pdf	uSxm25LX46ojCG7uQGbQvH0jRz0GuitQyClioLNtCI=	Мультимедійн. проектор, ноу проекційний п на тринозі
Статистика	навчальна дисципліна	32642_syllabus_statystyka.pdf	m/rPqbrh7Xlfz/vWizO7aC4JLW/Dcvt3TokAH2wQyYk=	Комп'ютерні к. м.кв): 69 комп (модернізован 2019 рр, ОС W, Open Office, Gc Chrome, ESET I Antivirus)
Сталий розвиток індустрії гостинності	навчальна дисципліна	32642_syllabus_stalyi_rozvytok_industrii_hostynnosti.pdf	u8/jkZkOnql2xhYdb7QdJozmoBr4Fq7Pe1Fvh4ZE9jY=	Мультимедійн. проектор, ноу проекційний п на тринозі
Менеджмент організацій	навчальна дисципліна	32642_syllabus_menedzhment_orhanizatsii.pdf	fj8A6f+Fk/b81fjLhKxHKEikfYJSeXnRaTG0jxunRs=	Інтерактивна , мультимедійні
Інвестування готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	32642_syllabus_investuvannia_HRB.pdf	1Tfh20s42a64fRmHBBnPPy+G57FbIDZH/julqZDB/H4=	Мультимедійн. проектор, ноу проекційний п на тринозі
Управління персоналом	навчальна дисципліна	32642_syllabus_upravlinnia_personalom.pdf	8M3OyuslJLdyKVrqQC8KxaiMTx33Ov1W0NpYn7wTp8=	Інтерактивна , мультимедійні
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	32642_syllabus_inozemna_mova.pdf	Kd9YcQlGz2sfjgdICNBwH7xETp1RP+CgmzZVFmo9Go=	Комп'ютерний м.кв). 2 мульт проектори, ек проекційний п на тринозі, 10 (ОС Windows, (Google Chrome Endpoint Antivi
Культура бізнесу	навчальна дисципліна	32642_syllabus_kultura_biznesu.pdf	MfBd8V+Noe+005Voix0oA++/JOM5SVNn6YRTItzUKc=	Інтерактивна , мультимедійні
Основи підприємницької діяльності	навчальна дисципліна	32642_syllabus_osnovy_pidpriemnytskoi_dialnosti.pdf	n5WQCY8oz7msbeG6u9pr8HTPdG3P7CssXtl+swYkGtc=	Інтерактивна , мультимедійні
Основи індустрії гостинності	навчальна дисципліна	32642_syllabus_osnovy_industrii_hostynnosti.pdf	w+i8HvpO2BpNTyflKpXtXU1TicAyR2CQAbDdnGm+o=	Мультимедійн. проектор, ноу проекційний п на тринозі. Матеріально-т база закладів гостинності м.
Історія української культури	навчальна дисципліна	32642_syllabus_istoriia_ukrainskoi_kultury.pdf	K7PULe+6oRHHtuta3rRbmq1D85/lerOyTjM3Y96TWY=	Мультимедійн. проектор, ноу проекційний п на тринозі
Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	32642_syllabus_informatsiini_systemy_ta_tekhnolohii.pdf	NcivXeBL7hWjmmtpAyFGF4bD5R8doMjXRd3CjQqaiQ0=	Комп'ютерні к. м.кв): 69 комп (модернізован 2019 рр, ОС W, Open Office, Gc Chrome, ESET I Antivirus)
Історія України	навчальна дисципліна	32642_syllabus_istoriia_Ukrainy.pdf	8ua80eD/MiGPOr69MsiQjwXL9+KW/lySwHCVYrg4G8o=	Мультимедійн. проектор, ноу
Українська мова професійного спілкування	навчальна дисципліна	32642_syllabus_ukrainska_mova_prof_spilkuvannia.pdf	AmjSb/za+qrxBYCqSY5ZHciOD+HxwLRUgLCcqlJTBaA=	Комп'ютерний м.кв). 2 мульт проектори, ек проекційний п на тринозі, 10 (ОС Windows, (Google Chrome Endpoint Antivi
Міжнародний туризм	навчальна дисципліна	32642_syllabus_mizhnarodnyi_turyzm.pdf	DgBfx/punLQr5cHMqC5SUUBoriHQdtKQXLhxnBDAN6i=	Мультимедійн. проектор, ноу проекційний п на тринозі
Основи дизайну та інженерної графіки	навчальна дисципліна	32642_syllabus_osnovy_dyzainu_ta_inzhenernoi_grafiki.pdf	6zndGYwW0orggl1X6R8BQmNkDtUyZVFIOy89hrWLCvo=	Комп'ютерні к. м.кв): 69 комп (модернізован 2019 рр, ОС W, Open Office, Gc Chrome, ESET I Antivirus)
Правознавство	навчальна дисципліна	32642_syllabus_pravoznavstvo.pdf	Ad4hfWvsjlUuUAbScOIPj/Y6ScMwK57aQTMtVfE2Sk=	Мультимедійн. проектор, ноу проекційний п на тринозі
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	32642_syllabus_tekhnolohiia_produktsii_restorannoho_hospodarstva.pdf	hrlw4ZgowetR11FHwSZzEdHTEfX+xtKpGfaWVp5oao=	Спеціальне об. для приготува кулінарних виї сервісу в ідаль (371,5 м.кв). Матеріально-т база закладів гостинності м.
Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	32642_syllabus_orhanizatsiia_hotelnoho_hospodarstva.pdf	YnzTvS6gVtyaolGzt3+CC1zZuhVkuUapeLftQGbg9dG=	Навчальна лаб готельного гої (18,5 м.кв., ГРП Матеріально-т база закладів гостинності м.
Економіка та фінанси підприємства	навчальна дисципліна	32642_syllabus_ekonomika_ta_finansy_pidpriemstva.pdf	/mVu5AgBoqB4UAUHQGgCpNZpl79DJUJL3cF0Edehvs=	Інтерактивна , мультимедійні
Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	32642_syllabus_ustatkuvannia_zakladiv_HRH.pdf	abm1gEl208x4DqA9H2961MzP3IYzr0aYwRGDg00tes=	Спеціальне об. для приготува кулінарних виї сервісу в ідаль (371,5 м.кв). Матеріально-т база закладів гостинності м.

ресурсами господарства				сервісу в їдальні (371,5 м.кв). Навчальна лаб готельного гот. (18,5 м.кв., ГРП Матеріально-т база закладів гостинності м.
Основи менеджменту	навчальна дисципліна	32642_syllabus_osnovy_menedzhmentu.pdf	X1decJyu9u2by49m+twjQuaKSMWJjrHDZoXD1a4LQJw=	Інтерактивна , мультимедійні
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	32642_syllabus_proektuvannia_objektiv_HRH.pdf	Cm6Xl4WmBMSBY1nQmOulQenyU6um9QVMKnk3Qjmjo=	Комп'ютерні к. м.кв): 69 комп (модернізована 2019 рр., OC W, Open Office, Gc Chrome, ESET I Antivirus)
Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	32642_syllabus_analiz_dialnosti_pidpriemstv_HRB.pdf	nRmPlu0nGsE5TEPIUua7OZw+5XefkTw67RO1u1nnPaE=	Мультимедійні, проектор, ноутбук, проєкційний екран на тринозі
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	32642_syllabus_orhanizatsiia_restorannoho_hospodarstva.pdf	ZDu5s1EsbD2DpDu7UJH82oodsf7u57ynN3QG0+ArGI=	Спеціальне об'єднання для приготування кулінарних виш сервісу в їдальні (371,5 м.кв). Матеріально-т база закладів гостинності м.
Санітарія та гігієна в готельно-ресторанних комплексах	навчальна дисципліна	32642_syllabus_sanitariia_ta_hihiena_HRK.pdf	ITF66MzobJBQIqOo9XnRuv3ztfrrjnEUE33JioMatso=	Навчальні лаби кафедри біохімії (135 м.кв); фотоелектровакуумна аналітична лабораторія, р кондуктометр, мікроскопи, це різного типу, т сушильні шафи бані, дистильна холодильники стерильної роі автоматичні д скляні хімічні і пробірки, піпет лабораторні п, пробірки і накі набори реакти

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
51463	Голод Андрій Петрович	доцент			0	Сталий розвиток індустрії гостинності	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Львівський національний університет ім. І.Франка, 2002 р., спеціальність «Географія», кваліфікація «Географ. Викладач». Сертифікат Cambridge Assessment English рівня B2 з англійської мови (№B0369978 від 4.09.2019). Науковий ступінь: доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.05 – Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка (ДД № 007382). Тема дисертації: «Теоретико-методологічні засади модернізації регіональних туристичних систем». Вчене звання: доцент кафедри туризму (12 ДЦ 045092). Підвищення кваліфікації: стажування у Варненському вільному університеті «Черноризец Храбар», м. Варна, Болгарія (сертифікат № С-9771 від 22.09.2019); присудження наукового ступеня доктора економічних наук (наказ МОН України №262 від 20.03.2018), навчання в докторантурі Черкаського державного технологічного університету (2013-2016 рр.); стажування без відриву від виробництва у готелі «Гелікон» (10.09.18-15.03.19, довідка №10-22 від 18.03.2019). Стаж науково-педагогічної роботи: 14 років. Обґрунтування: Відповідає пп.1, 2, 3, 8, 9, 10, 14, 15, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов.
196153	Борецький Юрій Романович	Завідувач кафедри, професор			0	Харчова хімія	Кафедра біохімії та гігієни. Освіта: Львівський державний університет ім. І. Франка., 1983, спеціальність «Біохімія», кваліфікація «Викладач біології та хімії». Науковий ступінь: доктор біологічних наук зі спеціальності 03.00.07 – Мікробіологія (ДД № 002247). Тема дисертації: «Генетичні і

							біохімічні механізми регуляції флавіногенезу у дріжджів <i>Pichia guilliermondii</i> ». Вчене звання: старший науковий співробітник (мікробіологія), 2006. Підвищення кваліфікації: Інститут біології клітини НАН України, відділ аналітичної біотехнології, 2019 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 7 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 16, 17 п. 30 Ліцензійних умов.
308600	Коркуна Орислава Іванівна	Доцент			0	Товарознавство	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Національний університет «Львівська політехніка», 2005 р., спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація «Економіст»; Університет банківської справи НБУ, 2005 р., спеціальність «Банківська справа», кваліфікація «Магістр з банківської справи». Сертифікат рівня B2 з англійської мови (Мовний центр «LANGO», Польща), 2019. Науковий ступінь: кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.08 «Гроші, фінанси і кредит» (ДВ № 047979). Тема дисертації: «Мікрокредитування малого і середнього бізнесу в Україні». Підвищення кваліфікації: науково-педагогічне стажування на кафедрі ресторанного господарства та харчових технологій Львівського інституту економіки і туризму (довідка № від 05.2019); стажування без відриву від виробництва у готелі «Гелікон» (10.09.18-15.03.19, довідка №10-21 від 18.03.2019). Стаж науково-педагогічної роботи: 5 років. Обґрунтування: Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. – 200 с. Відповідає пп. 1, 2, 13, 14, 16 п. 30 Ліцензійних умов.
184498	Стефанишин Орест Мар'янович	Доцент, завідувач кафедри			0	Фізичне виховання (за видами спорту)	Кафедра зимових видів спорту Освіта: Львівський державний інститут фізичної культури, 1995 р., спеціальність «Фізична культура», кваліфікація «Викладач фізичної культури». Вчене звання: доцент кафедри теорії і методики сезонних видів спорту (02 ДЦ №061845), Заслужений тренер України (№150 від 19.03.1998). Підвищення кваліфікації: Дрогобицький державний педагогічний університет ім. І. Франка, 2016. Стаж науково-педагогічної роботи: 20 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 5, 10, 14 п. 30 Ліцензійних умов.
6250	Гуль Іван Григорович	старший викладач			0	Економічна теорія	Кафедра економіки та менеджменту Освіта: Національний лісотехнічний університет України (2007), спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація «Магістр з менеджменту організацій»; Сертифікат B2 (англійська мова), документ №85/17/18/k від 30.05.2018. Науковий ступінь: кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.06 - Економіка природокористування та охорони навколишнього середовища (ДК №009752). Тема дисертації: «Економічне стимулювання ефективного відтворення і використання ресурсів мисливської фауни». Підвищення кваліфікації: Українська академія друкарства (довідка №64-04/642 від 04.09.2018). Стаж науково-педагогічної роботи: 7 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 2, 3, 5, 10, 13, 14, 18 п. 30 Ліцензійних умов.
336737	Мостова Мар'яна Романівна	Викладач			0	Вища математика	Кафедра інформатики та кінезіології. Освіта: Львівський національний університет ім. І.Франка, 2013 р., спеціальність – «Актуарна та фінансова математика», кваліфікація – «Магістр з актуарної та фінансової математики». Науковий ступінь: кандидат фізико-математичних наук зі спеціальності 01.01.01 –

							математичний аналіз (ДК №043249). Тема дисертації: «Логарифмічна похідна близьких до поліномів цілих функцій». Підвищення кваліфікації: захист кандидатської дисертації, 2017 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 2 роки. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 15, 18 п. 30 Ліцензійних умов
196153	Борецький Юрій Романович	Завідувач кафедри, професор			0	Біохімія	Кафедра біохімії та гігієни. Освіта: Львівський державний університет ім. І. Франка., 1983, спеціальність «Біохімія», кваліфікація «Викладач біології та хімії». Науковий ступінь: доктор біологічних наук зі спеціальності 03.00.07 – Мікробіологія (ДД № 002247). Тема дисертації: «Генетичні і біохімічні механізми регуляції флавіногенезу у дріжджів <i>Pichia guilliermondii</i> ». Вчене звання: старший науковий співробітник (мікробіологія), 2006. Підвищення кваліфікації: Інститут біології клітини НАН України, відділ аналітичної біотехнології, 2019 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 7 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 16, 17 п. 30 Ліцензійних умов.
308601	Іжевська Оріся Петрівна	Доцент			0	Основи кулінарної майстерності	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Національний університет харчових технологій, 2006 р., спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо-концентратів», кваліфікація «Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо- концентратів». Науковий ступінь: кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів» (ДК №043434). Тема дисертації: «Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням шроту насіння льону». Підвищення кваліфікації: захист кандидатської дисертації (2017), навчання в аспірантурі Національного університету харчових технологій (2013-2017); підвищення кваліфікації у ЦППО ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» (19.06.2017-1.07.2017, свідоцтво СП 35830447/1468-17). Стаж науково-педагогічної роботи: 8 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 12, 13, 14, 15, 17 п. 30 Ліцензійних умов.
49840	Скочилас Любомир Степанович	доцент			0	Політологія	Кафедра гуманітарних дисциплін. Освіта: Львівський державний університет імені Івана Франка, 1995 р.; спеціальність «Журналістика», кваліфікація «Міжнародна журналістика». Науковий ступінь: кандидат політичних наук, зі спеціальності 23.00.02 – Політичні інститути та процеси (ДК №005320). Тема дисертації: «Парламентська діяльність політичних партій України та Росії у пострадянський період: порівняльний аналіз». Вчене звання: доцент кафедри українознавства (12 ДЦ №006933). Підвищення кваліфікації: Інститут народознавства НАН України (05.05.2015 р. - 30.06.2015 р.) Стаж науково-педагогічної роботи: 20 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 13, 14, 15, 16, 17 п. 30 Ліцензійних умов
119084	Курчаба Тетяна Миколаївна	доцент			0	Соціологія	Кафедра гуманітарних дисциплін. Освіта: Львівський державний інститут фізичної культури, 1993 р., спеціальність «Фізична культура і спорт», кваліфікація «Викладач фізичного виховання». Науковий ступінь: кандидат наук з фізичного виховання та спорту зі спеціальності 24.00.02 – Фізична культура, фізичне виховання різних груп населення (ДК № 004010). Тема дисертації: «Працевлаштування випускників вищого закладу

						освіти фізкультурного профілю у період переходу до ринкових відносин». Вчене звання: доцент кафедри економіки фізичної культури (02 ДЦ №000728). Підвищення кваліфікації: Дрогобицький державний педагогічний університет ім. І. Франка, кафедра правознавства, соціології та політології (наказ № 131 від 24.03.2017 р., довідка від 28.04.2017 р., № 1867). Стаж науково-педагогічної роботи: 21 рік. Обґрунтування: Курчаба Т. Соціологія : навч.-метод. посіб. / Тетяна Курчаба. - Львів : ПП Сорока Т. Б., 2015. - 184 с. Дуткевич Т. Соціальні мотиви обрання спеціальності "Готельно-ресторанна справа" (на прикладі ЛДУФК) / Тетяна Дуткевич, Тетяна Курчаба // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студент. наук. конф. - Львів, 2019. - С. 249-251. Відповідає пп. 1, 2, 3, 13, 14, 15, 16 п. 30 Ліцензійних умов.	
160571	Матвійчук Тетяна Фартівна	старший викладач			0	Психологія	Кафедра педагогіки та психології. Освіта: Львівський державний інститут фізичної культури, 2004 р., спеціальність - «Фізичне виховання», кваліфікація - «Магістр фізичного виховання і спорту, викладач фізичного виховання і спорту». ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2013 р., спеціальність - «Практична психологія», кваліфікація - «Практичний психолог, викладач психології». Науковий ступінь: кандидат педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 - Теорія і методика професійної освіти (ДК № 029003). Тема дисертації: «Формування педагогічної майстерності майбутніх учителів фізичного виховання у процесі професійної підготовки». Вчене звання: доцент кафедри педагогіки та психології (АД №003145). Підвищення кваліфікації: стажування у Вищій школі міжнародних відносин і суспільної комунікації м. Хелм (Польща) з 22.11.2018 р. по 12.12.2018 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 19 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 11, 13, 14, 15 п. 30 Ліцензійних умов.
131530	Іванова Лілія Омелянівна	доцент			0	Маркетинг	Кафедра економіки та менеджменту. Освіта: Львівський торгово-економічний інститут (1983), спеціальність «Товарознавство і організація торгівлі непродовольчими товарами», кваліфікація «Товарознавець вищої кваліфікації». Науковий ступінь: кандидат економічних наук, спеціальність 08.06.02 - Підприємництво, менеджмент та маркетинг (КН №015404). Тема дисертації: «Оцінка та вдосконалення маркетингу послуг на підприємствах готельного господарства». Вчене звання: доцент кафедри маркетингу і зовнішньоекономічної діяльності (ДЦ №000848). Підвищення кваліфікації: стажування в рамках II Міжнародного науково-практичного форуму «New Ecomotics» в Кракові (Польща) - Кошице (Словачія) 1-10 листопада 2015 року (міжнародний сертифікат №5-11/15). Стаж науково-педагогічної роботи: 28 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 2, 3, 4, 13, 16, 17 п. 30 Ліцензійних умов.
308600	Коркуна Орислава Іванівна	Доцент			0	Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Національний університет «Львівська політехніка», 2005 р., спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація «Економіст»; Університет банківської справи НБУ, 2005 р., спеціальність «Банківська справа», кваліфікація «Магістр з банківської справи». Сертифікат рівня B2 з англійської мови (Мовний центр «LANGO», Польща), 2019. Науковий ступінь: кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.08 «Гроші, фінанси і кредит» (ДВ №

							047979). Тема дисертації: «Мікrokредитування малого і середнього бізнесу в Україні». Підвищення кваліфікації: науково-педагогічне стажування на кафедрі ресторанного господарства та харчових технологій Львівського інституту економіки і туризму (довідка № від 05.2019); стажування без відриву від виробництва у готелі «Гелікон» (10.09.18-15.03.19, довідка №10-21 від 18.03.2019). Стаж науково-педагогічної роботи: 5 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 13, 14, 16 п. 30 Ліцензійних умов.
157697	Павленчик Анатолій Олександрович	доцент				0	Статистика Кафедра інформатики та кінезіології Освіта: Львівський державний аграрний університет (2001), спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація «Економіст з бухгалтерського обліку і фінансів». Науковий ступінь: кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (ДК №049528). Тема дисертації: «Формування та функціонування ринку сільськогосподарської продукції». Вчене звання: доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (12 ДЦ №045109). Підвищення кваліфікації: стажування у Жешувському університеті (м. Жешув, Польща, 2018). Стаж науково-педагогічної роботи: 8 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 10, 13, 14, 17 п. 30 Ліцензійних умов.
308478	Грех Володимир Іванович	Викладач (0,25)				0	Міжнародний туризм Кафедра туризму Освіта: Львівський ордена Леніна державний університет ім. І.Франка, 1980 р., спеціальність - «Географія», кваліфікація - «Географ. Вчитель географії». Науковий ступінь: кандидат географічних наук, спеціальність 11.00.11 - «Конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів» (ДК №020897). Тема дисертації: «Біотичні ресурси басейну річки Верещиці: еколого-географічний аналіз, використання та охорона», доктор богословських наук, спеціальність 09.00.14. - Богослов'я (ДБН №000231). Тема дисертації: «Церковна та релігійна драматургія святигеля Димитрія (Туптала), митрополита Ростовського як засіб виховання і формування християнської моралі віруючих». Вчене звання: професор кафедри богослов'я та історії церкви (ВДВЗ №000272). Підвищення кваліфікації: захист докторської дисертації (2019). Стаж науково-педагогічної роботи: 27 років Обґрунтування: Відповідає пп. 2, 3, 10, 14, 15, 16 п. 30 Ліцензійних умов.
46245	Шавель Христина Євгенівна	доцент				0	Санітарія та гігієна в готельно-ресторанних комплексах Кафедра біохімії та гігієни. Освіта: Львівський державний інститут фізичної культури, 2002, спеціальність «Фізичне виховання», кваліфікація «Магістр з фізичного виховання та спорту». Прикарпатський національний університет ім. В. Стефаніка, 2010, спеціальність «Біологія», кваліфікація «Біолог, викладач біології». Науковий ступінь: кандидат наук з фізичного виховання та спорту зі спеціальності 24.00.02 - Фізична культура, фізичне виховання різних груп населення (ДК № 038926). Тема дисертації: «Фізичний стан глухих дітей молодшого шкільного віку та його корекція засобами фізичного виховання». Вчене звання: доцент кафедри біохімії та гігієни (12ДЦ №029457). Підвищення кваліфікації: стажування у Вищій школі міжнародних відносин і суспільної комунікації, м. Холм, Польща (22 листопада - 12 грудня 2018 р.), стажування за програмою Erasmus+Training Staff Mobility at the Faculty of Medicine of the University of Rzeszow (Польща, Жешув. 8 -

							12 квітня 2019). Стаж науково-педагогічної роботи: 14 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 13, 15 п. 30 Ліцензійних умов.
157697	Павленчик Анатолій Олександрович	доцент			0	Менеджмент організації	Кафедра інформатики та кінезіології Освіта: Львівський державний аграрний університет (2001), спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація «Економіст з бухгалтерського обліку і фінансів». Науковий ступінь: кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (ДК №049528). Тема дисертації: «Формування та функціонування ринку сільськогосподарської продукції». Вчене звання: доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності (12 ДЦ №045109). Підвищення кваліфікації: стажування у Жешувському університеті (м. Жешув, Польща, 2018). Стаж науково-педагогічної роботи: 8 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 10, 13, 14, 17 п. 30 Ліцензійних умов.
308600	Коркуна Орислава Іванівна	Доцент			0	Інвестування готельно-ресторанного бізнесу	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Національний університет «Львівська політехніка», 2005 р., спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація «Економіст»; Університет банківської справи НБУ, 2005 р., спеціальність «Банківська справа», кваліфікація «Магістр з банківської справи». Сертифікат рівня B2 з англійської мови (Мовний центр «LANGO», Польща), 2019. Науковий ступінь: кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.08 «Гроші, фінанси і кредит» (ДВ № 047979). Тема дисертації: «Мікрокредитування малого і середнього бізнесу в Україні». Підвищення кваліфікації: науково-педагогічне стажування на кафедрі ресторанного господарства та харчових технологій Львівського інституту економіки і туризму (довідка № від 05.2019); стажування без відриву від виробництва у готелі «Гелікон» (10.09.18-15.03.19, довідка №10-21 від 18.03.2019). Стаж науково-педагогічної роботи: 5 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 13, 14, 16 п. 30 Ліцензійних умов.
308474	Прокопів Тетяна Маркіянівна	Доцент (0,5)			0	Мікробіологія	Кафедра біохімії та гігієни. Освіта: Львівський державний університет ім. І.Франка, 1997 р., спеціальність «Біологія», кваліфікація «Вчитель біології та хімії». Науковий ступінь: кандидат біологічних наук зі спеціальності 03.00.07 - Мікробіологія (ДК № 017423). Тема дисертації: «Взаємозв'язки асиміляції заліза, оксидативного стресу та надсинтезу рибофлавіну у флавіногенних дріжджів <i>Pichia guilliermondii</i> ». Підвищення кваліфікації: Львівський національний університет ім. Івана Франка, 2020. Стаж науково-педагогічної роботи: 2 роки. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 5, 11, 16, 17 п. 30 Ліцензійних умов.
308602	Гузар Уляна Євгенівна	Доцент			0	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Львівський економічний бізнес-коледж, 2003 р., спеціальність «Технологія харчування», кваліфікація «Бакалавр з технології харчування». Instytut Wyzszej kultury religijnej przy Katolickim Uniwersytecie Lubelskim, 2003 г. Львівський національний університет імені І. Франка, 2005 р., спеціальність «Економіка підприємства», кваліфікація «Спеціаліст з економіки підприємства». Сертифікат рівня B2 з англійської мови (School of English, IICD, Польща, 12.06.2018). Науковий ступінь: кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.07 - Демографія, економіка праці,

							соціальна економіка і політика (ДК № 004171) Тема дисертації: «Трансформація трудової діяльності в умовах переходу до економіки знань». Вчене звання: доцент кафедри менеджменту та соціально-гуманітарних дисциплін (АД №002603). Підвищення кваліфікації: науково-педагогічне стажування у Львівському торговельно-економічному університеті, 2020 р.; стажування в компанії «IQХолдинг», 2018 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 10 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 13, 14, 15, 16 п. 30 Ліцензійних умов.
190991	Гузенко Ірина Іллівна	старший викладач			0	Культура бізнесу	Кафедра гуманітарних дисциплін. Освіта: Український поліграфічний інститут ім. І.Федорова, 1994 р., спеціальність – редактор наукової, технічної і інформаційної літератури. Підвищення кваліфікації: стажування на кафедрі історичного краєзнавства Львівського національного університету ім. І. Франка, 2019 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 22 роки. Обґрунтування: Гузенко І. Риторика : навч.-метод. посіб./ Ірина Гузенко. - Львів: ЛДУФК, 2014. - 327 с. Гузенко І.І. Технологізація професійних вмінь персоналу у готельно-ресторанній справі // Scientific achievements of modern society. Abstracts of the 8th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Liverpool, UK. 2020. Pp. 347-350. Відповідає пп. 2, 3, 13, 15 п. 30 Ліцензійних умов.
312191	Коркуна Іван Іванович	Доцент			0	Основи підприємницької діяльності	Кафедра економіки та менеджменту. Освіта: Львівський орден Леніна державний університет ім. І.Франка (1979), спеціальність «Прикладна математика», кваліфікація «Математик»; Міжгалузовий інститут підвищення кваліфікації при Державному університеті «Львівська політехніка» (1993), спеціальність «Менеджмент на підприємстві», кваліфікація «Інженер-економіст». Заслужений економіст України (документ АБ №101765 від 15.07.2003). Науковий ступінь: кандидат економічних наук, спеціальність 08.06.02 – Менеджмент (КН №011910). Тема дисертації: «Стратегічні та оперативні плани в структурі методів менеджменту на підприємстві». Вчене звання: доцент кафедри менеджменту і міжнародного підприємництва (ДЦ №003230). Підвищення кваліфікації: ДВНЗ «Університет банківської справи» (довідка №138-K від 28.08.2019). Стаж науково-педагогічної роботи: 20 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 8, 10, 17, 18 п. 30 Ліцензійних умов.
51463	Голод Андрій Петрович	доцент			0	Основи індустрії гостинності	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Львівський національний університет ім. І.Франка, 2002 р., спеціальність «Географія», кваліфікація «Географ. Викладач». Сертифікат Cambridge Assessment English рівня B2 з англійської мови (№B0369978 від 4.09.2019). Науковий ступінь: доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.05 – Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка (ДД № 007382). Тема дисертації: «Теоретико-методологічні засади модернізації регіональних туристичних систем». Вчене звання: доцент кафедри туризму (12 ДЦ 045092). Підвищення кваліфікації: стажування у Варненському вільному університеті «Черноризец Храбар», м. Варна, Болгарія (сертифікат № С-9771 від 22.09.2019); присудження наукового ступеня доктора економічних наук (наказ МОН України №262 від 20.03.2018), навчання в докторантурі Черкаського державного технологічного університету (2013-2016 рр.);

							стажування без відриву від виробництва у готелі «Гелікон» (10.09.18-15.03.19, довідка №10-22 від 18.03.2019). Стаж науково-педагогічної роботи: 14 років. Обґрунтування: Відповідає пп.1, 2, 3, 8, 9, 10, 14, 15, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов.
100381	Сова Андрій Олегович	доцент			0	Історія української культури	Кафедра олімпійської освіти. Освіта: Львівський національний університет ім. І. Франка, 2003 р., спеціальність –«Історія», кваліфікація – «Історик. Магістр історії». Науковий ступінь: кандидат історичних наук зі спеціальності 07.00.06 – Історіографія, джерелознавство та спеціальні історичні дисципліни (ДК № 0055349). Тема дисертації: «Символіка українських молодіжних організацій «Сокіл», «Січ», «Пласт» та «Луг» у Галичині (кін. XIX ст. – 1939 р.)». Вчене звання: доцент кафедри олімпійської освіти (12 ДЦ 042310). Підвищення кваліфікації: кафедра історичного краєзнавства Львівського національного університету імені Івана Франка, 2019-2020 рр. Стаж науково-педагогічної роботи: 12 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 13, 15 п. 30 Ліцензійних умов.
152475	Труба Руслана Іванівна	старший викладач			0	Історія України	Кафедра гуманітарних дисциплін. Освіта: Тернопільський державний педагогічний університет ім. В.Гнатюка, 2003, спеціальність «Історія»; кваліфікація - вчитель історії та правознавства Науковий ступінь: кандидат історичних наук, спеціальність 07.00.01 - «Історія України» (ДК №032257). Тема дисертації: «Громадсько-педагогічна та наукова діяльність Омеляна Терлецького». Підвищення кваліфікації: Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка (21.11.2019-21.12.2019), наказ № 241-33 від 23.12.2019. Стаж науково-педагогічної роботи: 7 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 2, 3, 13, 15 п. 30 Ліцензійних умов.
19671	Романчук Ольга Василівна	Доцент, завідувач кафедри			0	Українська мова професійного спілкування	Кафедра української та іноземних мов Освіта: Дрогобицький державний педагогічний інститут ім. І.Франка, 1998 р., спеціальність «Французька мова і література та англійська мова і література», кваліфікація - «Вчитель французької та англійської мови та зарубіжної літератури». Науковий ступінь: кандидат філологічних наук зі спеціальності 10.02.01 - Українська мова (ДК №029454). Тема дисертації: «Співвідношення інтернаціональних та національних термінів в українській термінології в галузі фізичної культури та спорту». Вчене звання: доцент кафедри української та іноземної мови (12 ДЦ №016249). Підвищення кваліфікації: стажування на кафедрі іноземних мов факультету міжнародних відносин Львівського національного університету ім. І. Франка, 2016 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 21 рік. Обґрунтування: Відповідає пп. 2, 6, 10, 14 п. 30 Ліцензійних умов
68841	Заневський Ігор Пилипович	Завідувач кафедри, професор			0	Основи дизайну та інженерної графіки	Кафедра інформатики та кінезіології. Освіта: Львівський ордена Леніна політехнічний інститут ім. Ленінського комсомолу, 1973 р., спеціальність – «Динаміка і потужність машин», кваліфікація – «Інженер-механік-дослідник». Науковий ступінь: Доктор технічних наук зі спеціальності 05.13.02 - Математичне моделювання в наукових дослідженнях (ДН №002802). Тема дисертації: «Методика моделювання та аналізу параметрів пострілу зі спортивного лука». Вчене звання: професор кафедри біомеханіки та

							спортивної метрології (ПР АР№001298). Підвищення кваліфікації: підвищення кваліфікації на кафедрі математичного моделювання Львівського національного університету ім. І.Франка, 2018 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 30 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 14 п. 30 Ліцензійних умов
308599	Паска Марія Зіновівна	Професор			0	Організація ресторанного господарства	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Харківський державний університет харчування і торгівлі (2014), спеціальність «Технологія харчування», кваліфікація «Інженер-технолог». Харківський державний університет харчування і торгівлі (2018), магістр зі спеціальності «Харчові технології». Науковий ступінь: доктор ветеринарних наук, 03.00.13 – Фізіологія людини і тварин (ДД №003849). Тема дисертації: «Функціональний стан і продуктивність молодняка волинської та поліської м'ясних порід залежно від типу вищої нервової діяльності». Вчене звання: професор кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів (12 ПР №010903). Підвищення кваліфікації: науково-педагогічне стажування в Одеській академії харчових технологій на тему «Інновації у методиці викладання дисципліни «Технологія м'яса, риби і морепродуктів», посвідчення № 23/15 від 16 квітня 2015 р.; науково-педагогічне стажування на кафедрі готельного та ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування і торгівлі (11.11.2019 -16.12.2019); здобуття ступеня магістра (ХДУХІТ, 2018). Стаж науково-педагогічної роботи: 14 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18 п. 30 Ліцензійних умов.
68841	Заневський Ігор Пилипович	Завідувач кафедри, професор			0	Інформаційні системи та технології	Кафедра інформатики та кінезіології. Освіта: Львівський ордена Леніна політехнічний інститут ім. Ленінського комсомолу, 1973 р., спеціальність – «Динаміка і потужність машин», кваліфікація – «Інженер-механік-дослідник». Науковий ступінь: Доктор технічних наук зі спеціальності 05.13.02 - Математичне моделювання в наукових дослідженнях (ДН №002802). Тема дисертації: «Методика моделювання та аналізу параметрів пострілу зі спортивного лука». Вчене звання: професор кафедри біомеханіки та спортивної метрології (ПР АР№001298). Підвищення кваліфікації: підвищення кваліфікації на кафедрі математичного моделювання Львівського національного університету ім. І.Франка, 2018 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 30 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 14 п. 30 Ліцензійних умов
308601	Іжевська Оріся Петрівна	Доцент			0	Технологія продукції ресторанного господарства	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Національний університет харчових технологій, 2006 р., спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо-концентратів», кваліфікація «Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо- концентратів». Науковий ступінь: кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів» (ДК №043434). Тема дисертації: «Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням шроту насіння льону». Підвищення кваліфікації: захист кандидатської дисертації (2017), навчання в аспірантурі Національного університету харчових технологій (2013-2017);

							підвищення кваліфікації у ЦППО ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» (19.06.2017-1.07.2017, свідоцтво СП 35830447/1468-17). Стаж науково-педагогічної роботи: 8 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 12, 13, 14, 15, 17 п. 30 Ліцензійних умов.
33629	Ващишин Марія Ярославівна	доцент			0	Правознавство	Кафедра гуманітарних дисциплін. Освіта: Львівський національний університет ім. І. Франка, 1994 р., спеціальність «Правознавство», кваліфікація «Юрист». Науковий ступінь: кандидат юридичних наук зі спеціальності 12.00.06 - Земельне право; аграрне право; екологічне право; природноресурсове право (ДК № 009730). Тема дисертації: «Земельні правовідносини селянських (фермерських) господарств». Вчене звання: доцент кафедри трудового, аграрного та екологічного права (12 ДЦ 018632). Підвищення кваліфікації: Інститут психології та права НУ «Львівська політехніка», 2015 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 19 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 2, 3, 4, 14 п. 30 Ліцензійних умов.
308601	Іжевська Оріся Петрівна	Доцент			0	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Національний університет харчових технологій, 2006 р., спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо-концентратів», кваліфікація «Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо- концентратів». Науковий ступінь: кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів» (ДК №043434). Тема дисертації: «Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням шроту насіння льону». Підвищення кваліфікації: захист кандидатської дисертації (2017), навчання в аспірантурі Національного університету харчових технологій (2013-2017); підвищення кваліфікації у ЦППО ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» (19.06.2017-1.07.2017, свідоцтво СП 35830447/1468-17). Стаж науково-педагогічної роботи: 8 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 12, 13, 14, 15, 17 п. 30 Ліцензійних умов.
107952	Гуцуляк Вікторія Романівна	викладач			0	Основи менеджменту	Кафедра економіки та менеджменту. Освіта: Національний університет «Львівська політехніка» (2009), спеціальність «Менеджмент організацій», кваліфікація «Магістр з менеджменту». Науковий ступінь: кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (ДК №043861). Тема дисертації: «Маркетинговий механізм розвитку сільськогосподарських підприємств». Підвищення кваліфікації: захист кандидатської дисертації (2017). Стаж науково-педагогічної роботи: 3 роки. Обґрунтування: Відповідає пп. 2, 13, 14, 15 п. 30 Ліцензійних умов.
308601	Іжевська Оріся Петрівна	Доцент			0	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Національний університет харчових технологій, 2006 р., спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо-концентратів», кваліфікація «Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо- концентратів». Науковий ступінь: кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів» (ДК

							№043434). Тема дисертації: «Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням шроту насіння льону». Підвищення кваліфікації: захист кандидатської дисертації (2017), навчання в аспірантурі Національного університету харчових технологій (2013-2017); підвищення кваліфікації у ЦППО ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» (19.06.2017-1.07.2017, свідоцтво СП 35830447/1468-17). Стаж науково-педагогічної роботи: 8 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 12, 13, 14, 15, 17 п. 30 Ліцензійних умов
81890	Проценко Уляна Миколаївна	доцент			0	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Кафедра української та іноземних мов. Освіта: Львівський національний університет ім. І. Франка, 2004 р., спеціальність «Мова та література англійська», кваліфікація «Магістр філології, викладач англійської та італійської мов та світової літератури». Науковий ступінь: кандидат педагогічних наук зі спеціальності 13.00.01 – Загальна педагогіка та історія педагогіки (ДК №024544). Тема дисертації: «Професійна підготовка фахівців з фізичного виховання та спорту в вищих навчальних закладах України у 1946-1991 рр.». Вчене звання: доцент кафедри української та іноземних мов (АД №000179) Підвищення кваліфікації: стажування на кафедрі іноземних мов факультету міжнародних відносин ЛНУ ім. І. Франка, 2019 р. Стаж науково-педагогічної роботи: 15 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 2, 6, 10, 14, 15 п. 30 Ліцензійних умов
308600	Коркуна Орислава Іванівна	Доцент			0	Організація готельного господарства	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Освіта: Національний університет «Львівська політехніка», 2005 р., спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація «Економіст»; Університет банківської справи НБУ, 2005 р., спеціальність «Банківська справа», кваліфікація «Магістр з банківської справи». Сертифікат рівня B2 з англійської мови (Мовний центр «LANGO», Польща), 2019. Науковий ступінь: кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.08 «Гроші, фінанси і кредит» (ДВ № 047979). Тема дисертації: «Мікрокредитування малого і середнього бізнесу в Україні». Підвищення кваліфікації: науково-педагогічне стажування на кафедрі ресторанного господарства та харчових технологій Львівського інституту економіки і туризму (довідка № від 05.2019); стажування без відриву від виробництва у готелі «Гелікон» (10.09.18-15.03.19, довідка №10-21 від 18.03.2019). Стаж науково-педагогічної роботи: 5 років. Обґрунтування: Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. – 224 с. Коркуна О.І. Кластерна модель розвитку індустрії гостинності регіону [Електронний ресурс] / А.П. Голод, О.П. Іжевська, О.І. Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. – Вип. 4(21). – С. 375-380. – Режим доступу : http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/21_2019/60.pdf Коркуна О. Інституційне середовище туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах децентралізації / Голод А., Коркуна О., Феленчак Ю. // Evropský časopis ekonomiky a managementu. – 2019. – 5(4). – Р. 78–85. Відповідає пп. 1, 2, 13, 14, 16 п. 30 Ліцензійних умов.
192211	Павленчик Наталя Федорівна	Завідувач кафедри, професор			0	Управління персоналом	Кафедра економіки та менеджменту Освіта: Львівський державний аграрний університет (1997), спеціальність «Облік і аудит»,

							кваліфікація «Економіст з бухгалтерського обліку і фінансів». Сертифікат В2 (польська мова), документ №12/17/18/к від 30.05.2018 Науковий ступінь: доктор економічних наук, спеціальність 08.00.03 - Економіка та управління національним господарством (ДД №004928). Тема дисертації: «Теоретико-методологічні основи функціонування ринку сільськогосподарської продукції». Вчене звання: доцент кафедри економіки підприємства (ДЦ №023869), професор кафедри економіки та менеджменту (АП №001373). Підвищення кваліфікації: захист докторської дисертації (2015), стажування у Жешувському університеті (м. Жешув, Польща, 2018). Стаж науково-педагогічної роботи: 19 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 10, 11, 13, 14, 17 п. 30 Ліцензійних умов
192211	Павленчик Наталія Федорівна	Завідувач кафедри, професор			0	Економіка та фінанси підприємства	Кафедра економіки та менеджменту Освіта: Львівський державний аграрний університет (1997), спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація «Економіст з бухгалтерського обліку і фінансів». Сертифікат В2 (польська мова), документ №12/17/18/к від 30.05.2018 Науковий ступінь: доктор економічних наук, спеціальність 08.00.03 - Економіка та управління національним господарством (ДД №004928). Тема дисертації: «Теоретико-методологічні основи функціонування ринку сільськогосподарської продукції». Вчене звання: доцент кафедри економіки підприємства (ДЦ №023869), професор кафедри економіки та менеджменту (АП №001373). Підвищення кваліфікації: захист докторської дисертації (2015), стажування у Жешувському університеті (м. Жешув, Польща, 2018). Стаж науково-педагогічної роботи: 19 років. Обґрунтування: Відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 10, 11, 13, 14, 17 п. 30 Ліцензійних умов

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Програмні результати навчання ОП	Методи навчання	Форми оцінювання
<i>Навчальна практика "Вступ до фаху"</i>		
РН 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.	Навчальні екскурсії, індивідуальні дослідницькі завдання	Захист звіту (диференційований залік)
<i>Виробнича практика</i>		
РН 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. РН 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. РН 14. Здатність забезпечувати безпеку праці.	Інструктаж, індивідуальні завдання, самоконтроль	Захист звіту (диференційований залік)
<i>Державна атестація</i>		
РН 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. РН 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. РН 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя. РН 11. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 12. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. РН 14. Здатність забезпечувати безпеку праці. РН 17. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. РН 19. Здатність розробляти нові	Самоконтроль, пояснення, бесіда, відповіді на питання	Державний іспит

послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. PH 22. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.		
<i>Харчова хімія</i>		
PH 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. PH 9. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації. PH 22. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності. PH 23. Розуміння біохімічних та мікробіологічних основ якості та безпечності продукції та послуг індустрії гостинності.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації, лабораторні роботи, досліди	Поточний контроль (опитування, тестування, практичні роботи), підсумковий контроль (екзамен).
<i>Товарознавство</i>		
PH 18. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. PH 19. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. PH 22. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації; практичні роботи, ситуаційні завдання, кейси, проекти, розрахункові роботи	Поточний контроль (опитування, тестування), підсумковий контроль (екзамен).
<i>Фізичне виховання (за видами спорту)</i>		
PH 10. Уміння підтримувати належний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності.	Пояснення, бесіда, інструктаж, тренування	Поточний контроль (співбесіда, складання нормативів), підсумковий контроль (залік).
<i>Економічна теорія</i>		
PH 24. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. PH 27. Уміння збирати і обробляти статистичні дані. Знання структури, правил складання і оформлення статистичної звітності.	Лекції (пояснення, розповідь, навчальна дискусія), у т.ч. інтерактивні лекції, лекції-презентації, ділові ігри, ситуаційні завдання	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
<i>Мікробіологія</i>		
PH 22. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності. PH 23. Розуміння біохімічних та мікробіологічних основ якості та безпечності продукції та послуг індустрії гостинності.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації, лабораторні роботи, досліди	Поточний контроль (опитування, тестування, практичні роботи), підсумковий контроль (екзамен).
<i>Вища математика</i>		
PH 1. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), розрахункові роботи	Поточний контроль (опитування, тестування), підсумковий контроль (залік).
<i>Біохімія</i>		
PH 23. Розуміння біохімічних та мікробіологічних основ якості та безпечності продукції та послуг індустрії гостинності.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації, лабораторні роботи, досліди	Поточний контроль (опитування, тестування, практичні роботи), підсумковий контроль (залік).
<i>Основи кулінарної майстерності</i>		
PH 18. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації; практичні роботи, проекти, майстер-класи	Поточний контроль (експрес-контроль, тестування, лабораторні, практичні роботи), підсумковий контроль (диференційований залік).
<i>Політологія</i>		
PH 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. PH 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.	Лекції із використанням відеоматеріалів, інтерактивних методик, логічних методів, робота з науковою літературою, складання графічних схем і таблиць	Поточний контроль (співбесіда, тестування), підсумковий контроль (екзамен).
<i>Соціологія</i>		
PH 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. PH 8. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.	Лекції із використанням відеоматеріалів, інтерактивних методик, логічних методів, робота з науковою літературою, складання графічних схем і таблиць, проведення соціологічного практикуму	Поточний контроль (опитування, реферати, практикум), підсумковий контроль (екзамен).
<i>Психологія</i>		
PH 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у	Лекції: проблемні і інтерактивні. Лабораторні заняття: ділові ігри, рольові ігри, науково-дослідні обстеження, практичні роботи, вирішення психологічних задач та ситуацій	Поточний контроль (опитування, тестування, проекти), підсумковий контроль (диференційований залік).

<p>професійній сфері впродовж життя. РН 8. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції. РН 15. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p>		
<i>Маркетинг</i>		
<p>РН 25. Знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини, розуміння та усвідомлення сутності соціально-економічних явищ і процесів.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації; ситуаційні завдання, кейси, проекти, розрахункові роботи</p>	<p>Поточний контроль (опитування, співбесіда, тестування, презентація), підсумковий контроль (диференційований залік).</p>
<i>Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі</i>		
<p>РН 24. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 27. Уміння збирати і обробляти статистичні дані. Знання структури, правил складання і оформлення статистичної звітності.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації, ситуаційні завдання, проекти, розрахункові роботи</p>	<p>Поточний контроль (опитування, тестування, презентація), підсумковий контроль (залік).</p>
<i>Статистика</i>		
<p>РН 26. Знання джерел маркетингової інформації, уміння використовувати методи маркетингових досліджень в готельно-ресторанному бізнесі з використанням сучасних технічних і засобів та інформаційно-комунікаційних технологій.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), практичні, розрахункові роботи</p>	<p>Поточний контроль (опитування, тестування, практичні роботи), підсумковий контроль (екзамен).</p>
<i>Сталий розвиток індустрії гостинності</i>		
<p>РН 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. РН 11. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p>	<p>Інтерактивні лекції, ділові ігри, ситуаційні завдання, кейси, розрахункові роботи, онлайн-курси</p>	<p>Поточний контроль (співбесіда, презентація, захист проектів), підсумковий контроль (залік).</p>
<i>Менеджмент організацій</i>		
<p>РН 6. Здатність використовувати організаційські навички для планування роботи колективу. РН 12. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. РН 16. Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. інтерактивні лекції, лекції-презентації, лекції-тренінги, ділові ігри, ситуаційні завдання, кейси, проекти, розрахункові роботи</p>	<p>Поточний контроль (співбесіда, тестування, презентація), підсумковий контроль (екзамен).</p>
<i>Інвестування готельно-ресторанного бізнесу</i>		
<p>РН 16. Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації, ситуаційні завдання, проекти, розрахункові роботи</p>	<p>Поточний контроль (опитування, співбесіда, тестування, презентація), підсумковий контроль (екзамен).</p>
<i>Управління персоналом</i>		
<p>РН 6. Здатність використовувати організаційські навички для планування роботи колективу. РН 15. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді). РН 16. Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. інтерактивні лекції, лекції-презентації, лекції-тренінги, ділові ігри, ситуаційні завдання, кейси, проекти</p>	<p>Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль), підсумковий контроль (екзамен).</p>
<i>Іноземна мова (за професійним спрямуванням)</i>		
<p>РН 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. лекції з мультимедійним забезпеченням; ситуаційні завдання, аудіювання, ділові ігри.</p>	<p>Поточний контроль (співбесіда, тестування, презентація, практичні роботи), підсумковий контроль (залік, диференційований залік, екзамен).</p>
<i>Культура бізнесу</i>		
<p>РН 8. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. лекції із використанням відеоматеріалів, інтерактивних методик; робота з науковою літературою, промови, есе, презентації самостійно опрацьованого матеріалу, дискусії щодо визначених проблем, ділові ігри.</p>	<p>Поточний контроль (співбесіда, тестування, презентація, практичні роботи), підсумковий контроль (залік).</p>
<i>Основи підприємницької діяльності</i>		
<p>РН 6. Здатність використовувати організаційські навички для планування роботи колективу.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. інтерактивні лекції, лекції-презентації, лекції-тренінги; ділові ігри, ситуаційні завдання, кейси, проекти, розрахункові роботи</p>	<p>Поточний контроль (співбесіда, тестування, практичні роботи), підсумковий контроль (диференційований залік).</p>
<i>Основи індустрії гостинності</i>		
<p>РН 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. РН 4. Здатність застосовувати фахові та</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. лекції-презентації; проекти, розрахункові роботи, ділові ігри, навчальні екскурсії, самопрезентація</p>	<p>Поточний контроль (співбесіда, презентація, практичні роботи), підсумковий контроль (екзамен).</p>

фундаментальні знання у професійній діяльності. РН 11. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.		
<i>Історія української культури</i>		
РН 8. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. лекції-презентації; проекти, навчальні екскурсії	Поточний контроль (співбесіда, тестування, презентація, практичні роботи), підсумковий контроль (залік).
<i>Інформаційні системи та технології</i>		
РН 5. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), лабораторні роботи, проекти	Поточний контроль (тестування, презентація, перевірка лабораторних робіт), підсумковий контроль (диференційований залік).
<i>Історія України</i>		
РН 1. Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.	Лекції, презентації самостійно опрацьованого матеріалу, дискусії щодо визначених проблем.	Поточний контроль (опитування, співбесіда, тестування, презентація), підсумковий контроль (залік, диференційований залік, екзамен).
<i>Українська мова професійного спілкування</i>		
РН 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, у т.ч. лекції-презентації; проекти, ділові ігри	Поточний контроль (співбесіда, тестування, практичні роботи), підсумковий контроль (диференційований залік).
<i>Міжнародний туризм</i>		
РН 8. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції. РН 11. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), проекти, навчальні екскурсії	Поточний контроль (опитування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
<i>Основи дизайну та інженерної графіки</i>		
РН 21. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації; графічні роботи, проекти, презентації	Поточний контроль (опитування, співбесіда, презентація, захист практичних робіт), підсумковий контроль (диференційований залік).
<i>Правознавство</i>		
РН 13. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.	Лекції із використанням нормативно-правових актів, робота з науковою літературою, складання проектів договорів	Поточний контроль (опитування, співбесіда, презентація, захист проектів), підсумковий контроль (екзамен).
<i>Технологія продукції ресторанного господарства</i>		
РН 18. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. РН 19. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації; практичні роботи, проекти, майстер-класи, навчальні екскурсії	Поточний контроль (опитування, тестування, презентація, практичні роботи), підсумковий контроль (залік, екзамен).
<i>Організація готельного господарства</i>		
РН 12. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. РН 14. Здатність забезпечувати безпеку праці. РН 17. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. РН 19. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. лекції-презентації; навчальні екскурсії, практичні роботи на виробництві, проекти, самопрезентація	Поточний контроль (опитування, співбесіда, тестування, презентація, захист практичних робіт), підсумковий контроль (залік, екзамен).
<i>Економіка та фінанси підприємства</i>		
РН 24. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 27. Уміння збирати і обробляти статистичні дані. Знання структури, правил складання і оформлення статистичної звітності.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. інтерактивні лекції, лекції-презентації, лекції-тренінги; ділові ігри, ситуаційні завдання, кейси, проекти, розрахункові роботи	Поточний контроль (опитування, тестування, експрес-контроль), підсумковий контроль (екзамен).
<i>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</i>		
РН 9. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації. РН 20. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації; практичні роботи на виробництві, проекти, майстер-класи, навчальні екскурсії	Поточний контроль (опитування, співбесіда, тестування, практичні роботи), підсумковий контроль (екзамен).
<i>Основи менеджменту</i>		

<p>PH 6. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>PH 15. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p> <p>PH 16. Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. інтерактивні лекції, лекції-презентації, лекції-тренінги, ділові ігри, ситуаційні завдання, кейси, проекти, навчальні екскурсії</p>	<p>Поточний контроль (опитування, тестування, презентація, практичні роботи), підсумковий контроль (диференційований залік).</p>
<i>Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства</i>		
<p>PH 9. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p> <p>PH 17. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.</p> <p>PH 20. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміня вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>PH 21. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда), у т.ч. лекції-презентації, практичні роботи, проекти</p>	<p>Поточний контроль (експрес-контроль, тестування, презентація, практичні роботи, проекти), підсумковий контроль (залік).</p>
<i>Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу</i>		
<p>PH 11. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>PH 22. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. лекції-презентації, ситуаційні вправи, тестовий контроль, практичні завдання</p>	<p>Поточний контроль (опитування, співбесіда, тестування, презентація), підсумковий контроль (диференційований залік).</p>
<i>Організація ресторанного господарства</i>		
<p>PH 12. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>PH 14. Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p>PH 17. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.</p> <p>PH 19. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда, навчальна дискусія), у т.ч. лекції-презентації; навчальні екскурсії, практичні роботи на виробництві, проекти, самопрезентація</p>	<p>Поточний контроль (опитування, співбесіда, тестування, презентація, захист практичних робіт), підсумковий контроль (залік, екзамен).</p>
<i>Санітарія та гігієна в готельно-ресторанних комплексах</i>		
<p>PH 9. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p> <p>PH 14. Здатність забезпечувати безпечність праці.</p>	<p>Лекції (пояснення, розповідь, бесіда.), у т.ч. проблемні лекції, лекції-презентації, ділові ігри, ситуаційні завдання</p>	<p>Поточний контроль (опитування, тестування, практичні роботи), підсумковий контроль (залік).</p>